
Tarator

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3411 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 20 min + 2 godz

1 l jogurtu lub kefiru,

1 duzy ogorek,

4 zabki czosnku,

1 peczek koperku,

2 lyzki oliwy, sol.

Do przybrania:

1/2 malego ogorka,

8 rzodkiewek,

4 galazki zielonej pietruszki.

1. Jarzyny dokładnie oplukac pod biezaca woda. Koperek drobno pokroic. Czosnek obrac, drobno posiekac.

2. Ogorek obrac. Zetrzec na tarce o duzych otworach, lekko osolic, odstawic na 10 min.

3. W wysokim naczyniu (najlepiej szklanym) ubic trzepaczka jogurt lub kefir.

Dodac lekko odcisniety ogorek, koperek i roztarty czosnek, doprawic sola i oliwa. Dokladnie wymieszac, przykryc, wstawic do lodowki na 2-3 godz.

4. Rzodkiewki i pol ogorka pokroic w cienkie plasterki. Ogorka ze skorki nie obierac.

5. Przed podaniem tarator wymieszac i rozlac na talerze lub do miseczek. Kazda porcje przybrac zielona pietruszka, plasterkami ogorka i rzodkiewki. Tarator mozna rozcienczyc zimna, przegotowana woda. Do 1 l jogurtu dolac 200 ml wody i roztrzepac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 76.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)