
TZAZIKI (sos jogurtowo) popularny w GRECJI i TURCJI

Dodano: 2004-07-29 10:43:55

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 10986 razy.

czosnek
jogurt naturalny kwasny
ogórek świeży
pieprzsól

do jogurtu wrzucic (nie wciskac !! tylko pokroić w drobna kosteczke czosnek , ok. 2 3 ząbki - wkrojony daje intensywniejszy smak) dodać utarty na tarce ogórek świeży, dodacx szczypte dosc dużą piperzzu is soli , wymieszać . wstaic do lodówki by był zimny..lub jelsi nie masz czasu dodaj kilka kostek lodu..podawac z gorącym jasnym pieczywem...przepyszne w kompozycji z gulaszem z wolowiny (przepis znajdziez na tym serwisie (GULASZ WOLOWY prosto z Turcji..polecam)

Nadesłał: paulina <bazaar.paulina2@interia.pl>

ja osobiscie poza czosnkiem dodaje cebule i kroje ogorka w kosteczke drobna nie ucieram.

Nadesłał(a):aussie 2006-06-10 00:06:25

idealny do grila

Nadesłał(a):ania 2006-09-02 16:09:15

ja dodaje troche majonezu i jeszcze przyprawę tzaziki :) pycha :D

Nadesłał(a):sebastian 2009-08-22 16:08:33