
Tzatziki 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2684 razy.

Hej, ja to robie "na oko" tzn.

zwykle na pol litra jogurtu biore jeden ogorek taki do 20cm, moze byc 15 cm. Do tego czosnku w zaleznosci od upodoban: jak sie doda mniej to wyjdzie slabszy sos, a wiecej dla zwolennikow "piekla w gebie". Osobiscie dodaje do tego co powyzej 5 zalkow czosnku (MINIMUM) wycisnietych przez praske, mozna dodac cala glowke czosnku jak sie jest chorym na grype lub przeziebionym. Niektorzy odcedzaja jogurt przez filtr do kawy, jesli jest zbyt wodnisty - po to aby sos stal sie bardziej skondensowany. Ale rzadki tez jest ok. Aha, ogorek sciera sie na tarce do jarzyn, a nie kroi. Do tego wszystkiego dodaje sie szczypte soli do smaku i duza lyzke oleju (koniecznie), mozna tez dodac szczypte bialego pieprzu do smaku (ja nie dodaje). Wymieszac i zajadac.. najlepiej z suchym miesem upieczonego kurczaka albo z kazdym innym miesiwem. Mozna tez podawac przed posilkiem z samym chlebem albo bagietka jako przystawke. Przepis, ktory powyzej Wam polecam, jest latwy do wykonania i skuteczny w walce z jesiennymi mikrobami.

ps. dobrze jest nie planowac na ten sam wieczor randki, no chyba ze spozywa sie tzatziki razem z osoba kochajaca...

From: Eva Maciasz evam@martlet1.lan.mcgill.ca