

---

# Tzatziki 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2321 razy.

Idea jest słuszna:

jogurt, czosnek, ogórek.

Oryginalne tzatziki są oczywiście robione z jogurtu koziego o konsystencji bardzo gęstej śmietany czy nawet serka, który według moich doświadczeń jest raczej nie do dostania w naszych sklepach (kozie jogurty jakie spotykałam w sklepach nabiałowych są bardzo podobne do zwykłych jogurtów - zarówno konsystencją jak i smakiem, ale to wszystko jest nie to). Ja jeszcze nie odkryłam odpowiedniego zastępstwa dla takiego jogurtu, ale wydaje mi się, że coś w rodzaju serka homogenizowanego ewentualnie zwykły jogurt (kozi albo naturalny) + trochę gęstej śmietany da efekt zbliżony do ideału. Ogórek dobrze jest zetrzeć na drobnej tarce, ale raczej część twardą, a nie środek - ma za dużo wody. Czosnek najlepiej wycisnąć takim specjalnym urządzeniem do zgniatania czosnku lub po prostu go rozgnieść. Jeśli chodzi o proporcje, to trzeba próbować i dostosować je do własnego smaku. Ogórek lepiej dodawać stopniowo, bo i tak po jakimś czasie "puści" sok, a czosnku tyle, aby było go czuć. Na końcu można trochę posolić. Dobrze smakuje do mięska.

From: "Beata" baw@mof.mofnet.gov.pl