

Stojanův tarator

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Salátová okurka 1 ks
- Červený vinný ocet 2 lžíce
- Kopr 1 ks
- Voda 1 ks
- Jogurt 200 g
- Olivový olej 50 g
- Vlašské ořechy 50 g
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Zeleninu omyjeme a očistíme. Okurku nakrájíme na tenká kolečka, česnek prolisujeme.

Nakrájenou salátovou okurku smícháme s prolisovaným česnekem, ořechy a koprem a zalijeme jogurtem, rozmíchaným vodou, dochutíme octem, solí a olejem.

Stojanův tarator podáváme dobře vychlazený.