

Tzatziky IIII.

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Bílý jogurt 2 balení
- Okurka 1 ks
- Nadrobno nasekaný čerstvý kopr 1 lžíce
- Malé lístečky máty nasekané 10 ks
- Česnek, rozmělněný 3 stroužek
- Citronová šťáva podle chuti 1 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Čerstvě namletý černý pepř - dle chuti 2 špetka
- Sůl 2 špetka
- Olivy kalamata na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Jogurt vyklopte do cedníku vyloženého jemným plátnem, čistým bílým kapesníkem nebo utěrkou a nechte vykapat do misky pod ním. Pokud máte místo, dejte cedník s miskou do lednice. Vykapat můžete nechat jogurt i přes noc předem.

Okurku oloupejte, přepulte a lžičkou vydlabejte měkký střed s jádérky. Teprve pak okurku nastrouhejte na hrubé straně struhadla. Dejte ji do větší misky, osolte a nechte asi 20 minut stát. Nakonec nastrouhanou okurku vyždímejte a smíchejte s jogurtem, nasekaným koprem, mátou, česnekem, citronovou šťávou a olejem. Podle chuti opepřete a osolte. Podávejte ozdobené olivami

kalamata.