

Polévka Tzatziki

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Bílý jogurt 600 g
- Voda 250 ml
- Okurka 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Olivový olej 1 lžíce
- Bílý vinný ocet 1 lžička
- Sušená máta 1 lžička
- Nasekaná máta 3 lžíce
- Jarní cibulka 3 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Jogurt rozmixujeme dohledka s vodou, čtvrtinou semen zbavené a na kostičky nakrájené okurky, utřeným česnekem, olejem, octem a mátou. Osolíme a opeříme. Polévku nalijeme do velké mísy a přimícháme do ní zbylou okurku. Přikryjeme a dáme alespoň na hodinu chladit. Zdobíme nasekanou mátou a tenkými kolečky cibule.