

Okurkový jogurtový dresink

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- bílý smetanový jogurt 500 ml
- česnek 3 stroužek
- mletý černý pepř 1 ks
- salátová okurka 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Okurku oloupeme a nahrubo nastrouháme. Smícháme ji s bílým jogurtem. Česnek oloupeme a prolisujeme do jogurtu s okurkou. Osolíme a podle chuti opepříme.

Okurkový jogurtový dresink se hodí ke smaženým minulkám z masa nebo k opečeným bramborám. V létě je výbornou pochoutkou ke grilovanému masu. Můžete ho jíst i místo salátu k hlavnímu chodu. Okurkový dresink vás opravdu nezklame.

Bílý smetanový jogurt můžete nahradit (nebo nastavit) zakysanou smetanou.