

Tzatziki

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- salátová okurka 0.5 ks
- olivový olej 1 lžička
- smetanový bílý jogurt 1 kelímek
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- sekaný kopr 2 lžíce
- česnek 2 stroužek
- citronová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Řecko

Počet porcí: 1

Postup:

Okurku omyjeme a nastroháme nahrubo. Nastrouhanou okurku dáme do cedníku a důkladně z ní vymačkáme vodu.

Česnek očistíme a prolisujeme. Čerstvý kopr opereme, osušíme, nasekáme a odebereme požadované množství.

Vymačkanou okurku smícháme s jogurtem a ochutíme česnekem, koprem, olivovým olejem, citronovou šťávou a solí.

Tzatziki podávame chlazené.