

Fajnové tzatziki

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olivový olej 1 lžíce
- řecký jogurt 350 g
- citronová šťáva 1 lžička
- kopr 1 snítka
- salátová okurka 300 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Řecko

Počet porcí: 1

Postup:

Okurek oloupeme a nakrájíme či nastroháme na velmi drobné nudličky. Řecký jogurt dáme do středně velké misky. Nemáme-li originální řecký jogurt, smícháme bílý jogurt s tvarohem. Čím měkčí tvaroh použijeme, tím méně je třeba rozředit bílým jogurtem. Přidáme citronovou šťávu a olivový olej a řádně zamícháme. Dle chuti osolíme a opepříme. Pro ochucování od oka doporučuji použít solničku a pepřenku, mírně osolit a opepřit povrch, aby zrnka byla viditelná, ale ne příliš nahuštěná u sebe, pak zamíchat a ještě jednou zopakovat.

Do tzatziki přidáme prolisovaný česnek, kdo chce, může jako variaci přidat ještě lžičku pažitky, a řádně zamícháme.

Nakonec nejlépe papírovými ubrousky z okurkových nudliček vymačkáme co nejvíce vody a takhle "osušené" je přidáme do naší směsi a naposledy řádně zamícháme a mírně posypeme koprem.

Fajnové tzatziki dáme alespoň na hodinu vychladit do ledničky.

Tzatziki se výborně hodí k hranolkům, gyrosu a jiným po řecku grilovaným masitým pokrmům.