

Řecké tzaziky

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- velký bílý jogurt 1 ks
- salátová okurka 0.5 ks
- česnek 3 stroužek
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Omytou salátovou okurku nastrouháme na struhadle a přidám ji do bílého jogurtu, připraveného v misce. Zamícháme.

Obsah misky osolíme, opepříme a přidáme prolisované stroužky česneku. Kdo má rád kopr, přidá kopr.

Osobně tzaziky dělám podle své chuti a pokaždé trochu jinak, někdy hustší s více nastrouhané okurky, někdy méně. Proto nepíšu přesné množství, ale svůj odhad.

Řecké tzaziky můžeme podávat hned. Tzaziky se hodí ke všem druhům masa, ke grilovaným i pečeným, dobré je to i na chléb. Má specialita: Uvařená kolečka brambor osmažíme na pánvičce, přidáme koření na americké brambory a vše lehce zalijeme tzaziky a nakonec přidáme ogrilovanou

anglickou slaninu.