

Pravé řecké tzatziky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Řecký jogurt 500 g
- Velká okurka 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Extra panenský olivový olej 3 lžíce
- Čerstvý kopr 2 snítka
- Černé olivy na ozdobení 1 hrst
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Oloupané a najemno nastrohané okurky zbavte přebytečné vody tím, že je pečlivě vymačkáte přes sítko nebo v dlaních.
2. Poté hmotu smíchejte s jogurtem, utřeným česnekem, olivovým olejem, koprem a dochuťte solí a pepřem.
3. Hotové tzatziky lehce polijte olivovým olejem a ozdobte černou olivou.