

Tzatziki

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Smetanový bílý jogurt 1 ks
- Olivový olej 1 lžička
- Salátová okurka 1 ks
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Sekaný kopr 2 lžíce
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Okurku omyjeme a nastrouháme 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 podáváme chlazené.

