

TZAZIKI

„Żadna grecka uczta nie obędzie się bez tzazików. Grecy podają je jako przystawka do chleba, jako dip do mięs i ryb, do dań z grilla. Pasuje do wszystkiego, to taka grecka mizeria”



SKŁADNIKI:

- 1 średni ogórek zielony
- 200 g jogurtu greckiego naturalnego gęstego
- 1 łyżka majonezu
- 2 ząbki czosnku
- Oliwa z oliwek
- sól

PRZYGOTOWANIE:

- Ogórek obrać i zetrzeć na tarce o standardowych oczkach. Posolić i odstawić na 10 minut. Po tym czasie odlać wodę zebraną z ogórków. Czosnek przecisnąć przez praskę, dodać do ogórków, dodać również jogurt i majonez. Wszystko wymieszać.
- Połączyć z góry 2 łyżkami oliwy z oliwek. Można dodać szczypiorek lub koperek.
- Podawać do mięs, ryb, do dań z grilla, do grzanek.