

Temat: Charakterystyka potraw kuchni greckiej.

Tzatziki– dip (sos) grecki, podawany jako dodatek do dań z grilla, smażonych, pieczonych lub podawany oddzielnie jako dip (najpopularniejsza przystawka w kuchni greckiej). Można go też spożywać z zapieczonym pieczywem.

Składniki

- 300 g jogurtu greckiego
- 200 g ogórków świeżych
- 1-2 ząbki czosnku
- 1 łyżka oliwy z oliwek extra vergine
- 1/4 szklanki świeżej mięty
- pęczek koperku
- sól, biały pieprz

Jak przygotować sos tzatziki?

1. Ogórek umyj, obierz i wykrój gniazda nasienne.
2. Zetrzyj do miski na tarce o dużych oczkach. Posól i odstaw na ok. 5 minut. Następnie bardzo dokładnie odciśnij go z soku.
3. Do miski ze startym ogórkiem dodaj jogurt grecki, przeciśnięty przez prasę czosnek, oliwę z oliwek, posiekane zioła – mięte i koperek.
4. Wszystko dokładnie wymieszaj. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
5. Gotowy sos odstaw do lodówki na co najmniej godzinę, aby smaki się przegryzły.

