




Tzatziki - sos idealny

 Szybko Tanio Smacznie


Polecane na: [jednogarnkowe](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [grecka](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 10 porcji

Składniki:

ogórek wężowy - 1 szt.

szczypta curry - do smaku

jogurt grecki 10% tłuszczu - 500 g

czosnek - 2 ząbek

sól, pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Tzatziki to klasyk greckiej kuchni, który przyjął się również na polskim gruncie. Tradycyjnie podawane z mezze (takimi greckimi przystawkami) u nas najczęściej przygotowujemy do grillowanego mięsa. Wersja oryginalna to grecki jogurt, starty (lub drobno pokrojony) zielony ogórek oraz czosnek. Czasami dodaje się oliwki, oliwę z oliwek, miętę albo koperek. Ja też dodaję coś od siebie ;)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ogórka ścieramy na tarce, ja zawsze robię to na dużych oczkach. Odsączamy na sitku i odciskamy nadmiar płynu (możecie w tym celu użyć ściereczki lub ręcznika kuchennego). W misce umieszczamy jogurt, dodajemy sól, pieprz, szczyptę curry (nada ona naszym tzatzikom lekko ostry smak) i wyciskamy 2 ząbki czosnku. Całość mieszamy, dodajemy startego ogórka i umieszczamy na kilka godzin w lodówce.