Wegański sos tzatziki z cukinii

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

Polecane na: **przystawki i przekąski, sosy, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- Migdały - 1/2 szklanka
- Woda - 150 ml
- Cukinia (starta na grubych oczkach) - 1 szklanka
- Sok z cytryny - 1 łyżka
- Czosnek - 3 ząbek
- Sól - 3/4 łyżeczka
- Pieprz i koperek suszony - szczypta
- Oliwa - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Nie zdołałam obrać całości migdałów (dzieci...!!!), stąd sos nie jest całkiem biały.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Migdały moczymy przez noc w zimnej wodzie lub 1 h w gorącej. Po wymoczeniu obieramy je ze skórek*, a następnie blendujemy z wodą, oliwą, sokiem z cytryny i czosnkiem na gładki sos.

KROK 2: Do sosu dodajemy startą na grubych oczkach cukinię. Doprawiamy solą, pieprzem i prószymy koperkiem. Smacznego!