



Tsatsiki

Aineet: 1 kurkku
2-3 dl (250 g) valutettua jogurttia
2 valkosipulin kynttä
1 rkl oliiviöljyä
sitruunan mehua
suolaa
mustapippuria
tilliä
minttua

Valmistus: Silppua tai raasta kurkku. Valuta kurkkusilppu esim. suodatinpaperissa. Hanki joko kreikkalaista tai Bulgarian jogurttia. Jos joudut valuttamaan jogurtin, siihen sopii myös suodatinpaperi. Sekoita kaikki aineet keskenään. Tarjolle laittaessasi koristele oliivilla ja mintun oksalla. Tsatsikin käyttömahdollisuudet ovat moninaiset. Se sopii mezepöydän herkuksi, kastikkeeksi kalalle ja friteeratuille mustekalarenkaille (saa meillä pakasteena), vihannesruokien seuralaiseksi ja tietysti sitä nautitaan leivän kera.

www.superkokki.com