



Tzatziki (Kurkku-jogurttisalaatti)

Aineet: 1 kurkku
1-2 valkosipulin kynttä
1 prk Bulgarian jogurtia
1tl valkoviinietikkaa
1 rkl oliiviöljyä
suolaa
anista
Koristeluun:
mintun- tai sitruunamelissan lehtiä

Valmistus: Kuori kurkku ja raasta se raasteeksi. Raaste laitetaan kahvisuodattimeen, jotta ylimääräinen neste valuu pois. Samaten jogurtista valutetaan suodattimessa liika neste pois. Sekoita valutettu kurkkuraaste ja jogurtti. Kaada sekaan öljy, etikka ja puristetut valkosipulin kynnet. Mausta suolalla.
Tzatziki on erinomaista leivän päälle levitettynä.

www.superkokki.com