



tsatsiki kurkku-jogurttikastike

Aineet:

Ainekset 4 annokseen:

600 g kreikkalaista lampaanmaitojogurttia (rasvaa 6 - 8 g) tai 5 purkkia bulgarianjogurttia à 175 g)

3 pienehköä avomaankurkkua tai

1 kiinteä kasviuonekurkku (noin 400 g)

suolaa

2-3 valkosipulin kynttä

1 rkl valkoviinietikkaa

2 rkl oliiviöljyä

2 tuoretta mintun oksaa

Valmistus: Valuta jogurtti joko isossa kahvinsuodatinpussissa tai harsolla tai tiheällä juustoverkolla vuoratussa lävikössä.

Aseta lävikkö kulhon päälle ja valuta noin 20 min, jotta jogurtista tulee melko kiinteää.

Huuhto sillä välin kurkut, leikkaa pois päiden kovat osat ja raasta kuorineen karkeaksi.

Sekoita raasteeseen 1 tl suolaa ja anna mejustua noin 10 min, jotta ensin neste irtoaa.

Kaada raaste lävikköön ja puserra hieman nestettä pois.

Kuori valkosipuli.

Yhdistä jogurtti ja kurkkuraaste kulhossa.

Puserra joukkoon valkosipuli, lisää etikka ja oliiviöljy ja sekoita kunnolla. Mausta valmis seos suolalla ja nosta viilenemään noin 10 minuutiksi. Tarjoa mintunlehdillä koristeltuna.