



Kreikkalainen tsatsiki

Aineet: 1 kurkku
200 g Bulgarian jogurttia tai kermaviiliä
1 rkl viinietikkaa tai sitruunamehua
1/2 tl suolaa
1/2 tl musta- tai sitruunapippuria
1 tillinippu
2-4 murskattua valkosipulin kynttä

Valmistus: Leikkaa tai raasta kurkku ohuiksi suikaleiksi ja anna niiden seistä hetki siivilässä. Valuta erottunut vesi pois ja mausta jogurtti viinietikalla, suolalla, pippurilla, valkosipulilla ja hienonnetulla tillillä. Sekoita kurkkusuikaleet jogurttiin ja anna maustua kylmässä vähintään tunnin ajan. Jos haluat salaatista kiinteämmän valuta myös jogurtti ennen valmistusta.

www.superkokki.com