

Max konyhája - Tzaziki

2009 július 22. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Amikor el?ször kóstoltam a tzaziki-t (czacikit), azonnal megkedveltem. Sokat és sokszor készítettem, de mindig változott, alakult a saláta.

Aztán amikor elkezdtem készíteni a házi krémsajtot, attól fogva ehhez is lecsepegtettem a joghurtot. Kevésbé ázik

el a dolog, megfelel?en krémes lesz az állaga. Érdemes megnézni, hogy az alatt a röpke kb. két óra alatt, mennyi savó válik ki a joghurtból.



Hozzávalók:

2 doboz 450 gr-os natúr joghurt,
3 db kemény kígyó uborka
1-2 gerezd fokhagyma
extra sz?z olívaolaj, só, bors

Az uborkát alaposan lecsutakolom, és durvára reszelem. Sózom, majd egy sz?r?kanálban félre teszem csepegni.
A joghurtot kikaparom a dobozból, bele egy tiszta póló/géz anyagba, és azt is sz?r?be teszem csöpögni. Hagyom állni kb. 2 órát.
A joghurtot kikeverem az olajjal, ízesítem, belereszelem a fokhagymát. Az uborkát kicsavarom, és egy hablapáttal óvatosan összekeverem az egészet.
Fedeles m?anyag edényben teszem a h?t?be, mert er?s az illata.
Nem tudom meddig fogyasztható, mert a másnap reggelnél tovább egyik sem maradt meg. Tökéletes "csak úgy evéshez", vagy grillezéshez, piknikhez.
Hozzá egy könny? rozé vagy siller, egy szeletke rozsos-magos kenyér, és éljen a mediterrán "fílíing".



Max

http://maxkonyhaja.blogspot.com/

Szerz? a Flag Polgári M?hely tagja



Ajánló