



Max konyhája - Tzaziki

2009 július 22. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Amikor először 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, megfelelően krémes lesz az állaga. Érdeemes 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 szűz olívaolaj, só, bors

Az uborkát alaposan lecsutakolom, és durvára reszelem. Sózom, majd egy szűrőkanálban félre teszem csepegni. A joghurtot kikaparom a dobozból, bele egy tiszta póló/géz anyagba, és azt is szűrőbe 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 műanyag edényben teszem a hűtőbe, mert erős az illata.

Nem tudom meddig fogyasztható, mert a másnap reggelnél tovább egyik sem maradt meg. Tökéletes "csak úgy evéshez", vagy grillezéshez, piknikhez.

Hozzá egy könnyű rozé vagy siller, egy szeletke rozsos-magos kenyér, és éljen a mediterrán "filíng".



Max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

Szerző? a Flag Polgári Műhely tagja

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni győzeletről tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló

