

Sos Tzatziki

Sos Tzatziki

Ingrediente :

500 ml iaurt simplu, 1 castravete de sera mijlociu, 1 catel usturoi, 1 lingura patrunjel tocat fin, 1 lingura menta tocata fin, 1 lingura suc de lamiie

Preparare :

Se lasa iaurtul sa se scurga peste noapte, in tifon sau intr-o sita deasa. Se cojeste castravetele si se scot semintele, daca sint prea mari. Se taie felii subtiri si se aseaza pe prosoape de bucatarie de hirtie. Se lasa sa se scurga 2 ore. Se amesteca iaurtul cu castravetele, usturoiul taiat marunt, patrunjelul, menta, sucul de lamiie, sare si piper dupa gust. Se da la frigider pentru 2-3 ore inainte de servire. Sosul tzatziki este foarte gustos alaturi de carne de vita sau de porc prajita sau la gratar, si la diferite salate. Poate fi folosit foarte bine si ca dip pentru chips.