Řecká omáčka tzatziki

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 ks	salátová okurka
300 g	bílý jogurt (nejlépe řecký)
svazek	čerstvý kopr
4 stroužky	česnek
2 lžičky	citronová šťáva
1 lžíce	olivový olej
	sůl
	pepř
	čerstvé bylinky na ozdobu



Postup přípravy

Okurku oloupeme a nastrouháme na tenké nudličky. Jogurt smícháme ve středně velké misce s nasekaným koprem, prolisovaným česnekem, citronovou šťávou a olivovým olejem. Pořádně vše zamícháme a podle chuti osolíme a opepříme. Z okurkových nudliček vymačkáme co nejvíce vody (nejlépe netrhavými papírovými ubrousky) a přidáme je do jogurtové směsi, kde opět řádně promícháme. Dáme alespoň na hodinu vychladit do ledničky. Poté ozdobíme zelenými bylinkami a můžeme podávat k hranolkám, gyrosu nebo grilovaným masovým pokrmům.

Poznámka: *Tzatziki je* ***předkrm či omáčka, který pochází z Řecka****. Připravuje se z řeckého jogurtu, okurky, kopru, česneku, olivového oleje, pepře a soli, někdy se také přidává citronová šťáva, petržel, či máta. Zatímco v Řecku a Turecku se tzatziki většinou podávají jako příloha, na jiných místech se spíše servíruje s chlebem jako samostatné jídlo.*