GRIEĶU MĒRCĪTE "TZATZIKI" NO HUGO





(izrunā - caciki)

Grieķi tos sauc par salātiem, mums tā būs mērcīte. Jebkurā gadījumā, to ir viegli, ātri pagatavot un ir ārkārtīgi laba! Noteikti izmēģiniet!! Pasniedziet ar Grieķu dārzeņu salātiem un Grieķu gaļas iesmiņiem. Un perfekts grieķu vakars var sākties!!

Jums būs nepieciešams:
Svaigs gurķis

1 ķiploka daiviņa
Dilles, krietna bunte
Biezais grieķu jogurts
Nedaudz sāls, olīveļļa

Pieeja:
Sarīvējiet svaigo gurķi uz smalkās garenrīves un caur sietiņu izspaidiet šķidrumu.
Pievienojiet saspiestu ķiploka daiviņu, sasmalcinātas dilles, nedaudz sāls un grieķu jogurtu.
Samaisiet, pārpiliniet olīveļļu.
GATAVS!

Grieķi vēl pievieno sasmalcinātas piparmētru lapiņas un citrona sulu. Noteikti kādreiz izmēģiniet pilno versiju, lai zinātu kā tā garšo.

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo