

Τζατζίκι

Συνταγή για το παραδοσιακό και γευστικό τζατζίκι που πάντα έψαχνες. Τώρα που την βρήκες μπες στην κουζίνα και φτιάξτην. Τα υλικά είναι απλά και η παρασκευή ακόμη πιο απλή.

Υλικά

400 γρ. Γιαούρτι Total 2%

1 αγγούρι

1 κουταλιά άνηθο

5 κουταλιές ελαιόλαδο

1-2 κουταλιές ξύδι

2-4 σκελίδες σκόρδο

1/2 κουταλάκι αλάτι



Συνταγή:

Ξεφλουδίζουμε το αγγούρι (πρέπει να είναι πλυμένο) . Κόβουμε στη μέση τα αγγούρια και τα τρίβουμε στον ρεντέ αφού αφαιρέσουμε τα σποράκια καθώς δεν κάνουν ωραίο το τζατζίκι. Αφαιρούμε την υγρασία του αγγουριού με λίγα φύλλα χαρτιού. Κόβουμε τον άνηθο και καθαρίζουμε και το σκόρδο. Στο τελικό στάδιο παίρνουμε το μπολ μας , βάζουμε μέσα το γιαούρτι, προσθέτουμε τα αγγούρια , τον άνηθο και το λάδι και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε αλάτι και ανακατεύουμε για τελευταία φορά. Τέλος προσθέτουμε το σκόρδο.



bletsas.gr



bletsas.gr





bletsas.gr





bletsas.gr



bletsas.gr

