

# Jogurt kopar dresing v2 20.04.2015



- 250 ml [čvrstog jogurta](#) ili [vrhnja](#)
- 0,3 biljnog ili ulja od repice (ako radite sa vrhnjem možete i bez)
- 2 VŽ sjeckanog [kopra](#)
- 1/2 MŽ friško mljevenog [papra](#)
- 2 režnja [bijelog luka](#) (10g)
- 0,2 dl ako radite sa vrhnjem
- sol po ukusu/potrebi



Kopar i češnjak nasjeckajte pa zajedno sa jogurtom, odnosno vrhnjem uljem, soli i paprom ubacimo u flašicu. Dobro izmućkajte. U flašici se dresing lakše mješa i ako treba čuva u hladnjaku. **Dresing od kopra i jogurta** dobro je pripremiti par sati prije da se sastojci međusobno dobro prožmu.

**Dresing od kopra i jogurta** slaže se izvrsno sa salatama od [friških krastavaca](#). Umjesto jogurta možete koristiti i [vrhnje](#). Kod vrhnja možete dodati malo kvasine da dobijete kiseline. Ako radite kao dresing za salatu od friških krastavaca, tada radite bez soli. Inače posolite po okusu.



[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)