

Tzatziki | Kebab dresing | Kebap dresing v2 15.04.2015



Sastojci tzatziki

- 1 VŽ (7-10g) [kopra](#)
- 1 režanj (3-5g) protisnutog [bijelog luka](#)
- 200g svježih krastavaca (da ispadne 150 g naribanog)
- 1 MŽ soli
- 300 g [jogurta](#)

Za **tzatziki ili kebab dresing** krastavce naribajte, pa ih posolite sa 3/4 soli, izdrobite i ostavite da puste vodu.

Kada puste vodu dobro ih istisnite (najbolje u krpi).

U [jogurt](#) dodajte protisnuti bijeli luk, ocijeđene krastavce, sjeckani kopar i ostatak soli.

Gustoću jogurta možete povećati tako da ga ocjedite stajanjem u gazi.

www.moja-kuchinja.com



Za **tzatziki** koristite čvrsti jogurt (3,5% mlječne masti). Ako sam jogurt nije kiselkast dodajte par kapi limunovog soka.

Tzatziki dobro promješajte, nemojte mućkati, u hladnjaku zatvoreno može stajati dan-dva.



www.moja-kuhinja.com



www.moja-kuhinja.com