

# Tzatziki-ul meu in Apostolat :)



Tzatziki-ul meu in Apostolat ☐

**Natalia** mi-a facut, din nou, o mare bucurie...m-a invitat sa „apar” cu inca o reteta: **Tzatziki**, in minunata revista online „**Apostolat in Tara Fagarasului**”

Iti multumesc din suflet, Nati draga...mereu o rasfoiesc cu mare interes si mereu ma surprind mai inteleapta si mai serena dupa ce ii parcurg paginile...

Va invit si pe voi sa faceti la fel!

...si bineinteles, sa incercati tzatziki-ul meu, aproape la fel de bun ca cel din Grecia ☐

---

## Tzatziki



Tzatziki!!!

V-ati gandit cumva ca as fi putut prepara altceva in afara de-un gustos tzatziki, imediat ce ne-am intors din vacanta?! Chiar nu!!!!!!! ☐

Ne-a insotit la fiecare masa, in Grecia, asa ca l-am reprodus cu mare pofta si acasa, spre incantarea tuturor.

Din pacate, l-am facut un pic under pressure ☐ , adica cu toti stransi in jurul meu, inclusiv Bogdi, care a devenit fan al racoritorului sos, asa ca veti vedea ca finalul e oarecum anost, adica neornat. Da' deloc!!! :)))

Nici macar o maslina nu am ajuns sa ii montez in mijloc. De bun insa, a fost foarte bun!!! As putea spune ca a fost chiar aproape ca cel original, mancat in vacanta.

## Ingrediente:

- 500 g iaurt de oaie (sau de vaca, dar cat mai gras)
- un castravete mare sau doi mai mici
- 2 catei de usturoi
- ulei de masline extravirgin
- sare, dupa gust
- marar (optional)

Sfat: Acest **sos rece**, grecesc, este o garnitura pentru fripturi, frigarui de carne sau legume, cartofi la cuptor, paine prajita, etc.

Mai ales paine prajita. Pe gratar!!!!

Una din bucuriile pe care mi le-am facut, fara sa stau prea mult pe ganduri :))



*Laura Sava*

Si iaurturile le-am purtat pe drumuri sute de km.

Special pentru reteta asta ☐



### Mod de preparare:

Se spala castravetele si se curata de coaja (desi ii puteti lasa si putina coaja). Se scot semintele, daca sunt mari. Se rade fin si se preseaza intr-o sita.

Eu l-am ametit in OZN-ul asta de la Tupperware ☐



...aflat sub comanda lui Bogdi :))



E o centrifuga foarte utila, dupa cum vedeti:



*Laura Sava*



Desigur, castravetii rasi se pot stoarce si in pumn, dar eu am vrut sa-mi pun un pic la treaba uneltele pe care-am dat ataaatia bani ☐



Se amesteca apoi cu iaurtul de oaie:



*Laura Sava*

...si se adauga usturoiul trecut prin presa:



Se adauga ulei de masline dupa gust (cateva linguri) si sare, daca mai e cazul:



Se orneaza cu ulei de masline si felii de castravete sau doar cu o maslina neagra, ca  **aici**  □



Foarte bun!!!!

