

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 :D, 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 normal, daca nu gasiti de oaie, dar cat mai gras)
- 1 castravete mare sau doi mai mici
- 2 catei de usturoi
- ulei de masline extravirgin
- sare
- marar (optional)

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



Si iaurturile le-am purtat pe drumuri sute de km.
Special pentru reteta asta ☐



Deci, se spala castravetele si se curata de coaja (desi il puteti
lasa si cu coaja). Se scot semintele, daca sint 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, sa stiti...





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 atatia bani ☐



Se amesteca apoi cu iaurtul de oaie:



...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](#) □



P.S. 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!!!!!!!