



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Tarator

Na tarator budete potrebovať (2 porcie):

400 g gréckeho jogurtu
1 celú šalátovú uhorku
2 strúčiky cesnaku
hrst' vlašských orechov
hrst' kôpru
150 ml studenej filtrovanej vody
soľ, čerstvo mleté čierne korenie
olivový olej EV

A takto na to:

Do kuchynského sekáčika vložte jogurt, uhorku, orechy a kôpor, osol'te a okoreňte a doplňte studenou (ideálne filtrovanou) vodou. Rozmixujte. Polievku vložte do chladničky a poriadne zchlad'te.

Podávajte v hlbokej miske, tarator môžete na záver dozdobiť nasekaným kôprom, nasekanými orechami, olivovým olejom. Do polievky tiež môžete pridať na malé kocky nasekanou uhorkou alebo s jej tenkým plátkom.