



Sos tzatziki

 6 porcji

 30 minut

Składniki

- 5 ogórków zielonych gruntowych, obranych, przekrojonych wzdłuż, bez gniazd nasiennych
- sól, pieprz (do smaku)
- 2 lub 3 ząbki czosnku
- 350 ml jogurtu greckiego
- 1 łyżka soku z cytryny

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Włóż ogórki.

3

Wymieszaj pulsacyjnie.

4

Wyjmij pokrojone ogórki do kosza, posyp solą, a następnie połóż na talerzu, aby zebrać sok. Odstaw na 15 minut.

5

Umieść czosnek w kielichu.



Posiekaj.



Dodaj jogurt i sok z cytryny.



Wymieszaj.



Mieszanke ogórków opłucz pod zimną wodą i odcisnij nadmiar wilgoci.



Wymieszaj.



Dopraw do smaku.



Gotowe do podania! Smacznego!
