

Το τζατζίκι δεν χρειάζεται ιδιαίτερες συστάσεις. Είναι διάσημο πιάτο της ελληνικής κουζίνας σε όλο τον κόσμο. Ο συνδυασμός σκόρδου, αγγουριού και δροσερού γιαουρτιού το καθιστά ιδανικό συνοδευτικό για κρέατα και κάθε μεζέ. Το απολαμβάνουμε ιδιαίτερα με το σουβλάκι μας και την πίτα-γύρο.

Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. στραγγιστό γιαούρτι

1 μικρό αγγούρι τριμμένο και στραγγισμένο

2-3 σκελίδες σκόρδο

60 ml ελαιόλαδο

Λίγο ξύδι

Αλάτι και πιπέρι

Τζατζίκι

Εκτέλεση συνταγής

Τρίβουμε το αγγούρι στο χοντρό του τρίφτη. Το στραγγίζουμε πιέζοντας καλά με τα χέρια μας. Τρίβουμε το σκόρδο ή το λιώνουμε με την πρέσα σκόρδου. Βάζουμε το γιαούρτι σε ένα μπολ, προσθέτουμε το αγγούρι, το ξύδι και το σκόρδο και ανακατεύουμε απαλά από κάτω προς τα πάνω. Ρίχνουμε ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι. Δοκιμάζουμε και διορθώνουμε το αλάτι αν χρειαστεί.

Ιδανικά, το αφήνουμε τουλάχιστον μία ώρα στο ψυγείο πριν το σερβίρουμε για να προλάβουν να ενωθούν οι γεύσεις.

Συνοδεύει τέλεια τα ψητά μας κρέατα και είναι αγαπημένο ορεκτικό της Ελληνικής κουζίνας. Καλή όρεξη!

Τζατζίκι

Βήμα προς Βήμα

- 1 Τρίβουμε το αγγούρι στο χοντρό του τρίφτη.
- 2 Το στραγγίζουμε πιέζοντας καλά με τα χέρια μας.
- 3 Τρίβουμε το σκόρδο ή το λιώνουμε με την πρέσα σκόρδου.
- 4 Βάζουμε το γιαούρτι σε ένα μπολ, προσθέτουμε το αγγούρι, το ξύδι και το σκόρδο και ανακατεύουμε απαλά από κάτω προς τα πάνω.
- 5 Ρίχνουμε ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι.