



# Tzatziki



Zmes korenia určená špeciálne na prípravu originálneho gréckeho pokrmu z uhoriek. Vyváženou kombináciou cesnaku, bieleho korenia a kôprovej vňate je možné ochutiť nielen rôzne šaláty, ale aj tvarohové nátierky, majonézy či jogurtové zálievky. Zmes korenia je obľúbená aj pri príprave mäsových pokrmov, ktorým dodá pikantnú chuť a neobvyklú vôňu.

Tip: vynikajúci výsledok docielite použitím tejto zmesi pri príprave pečenej tresky, ryba získa novú, nevšednú chuť.

Recept Grécke tzatziki so zapečenou bagetou (4 porcie) Ingrediencie: 3 šalátové uhorky, 500 g bieleho jogurtu, 3 lyžice zmesi Tzatziki, 2 lyžice olivového oleja, 2 veľké bagety, 150 g syra s modrou plesňou. Uhorky nastrúhajte na hrubom strúhadle. Vložte do sita a dôkladne z nich vyžmýkajte vodu. Pridajte jogurt, korenie a lyžicu olivového oleja. Nechajte v chladničke asi 1 hodinu odležať. Bagety nakrájajte na plátky, pokvapkajte olivovým olejom a ozdobte plátkami nakrájaného syra. Dajte zapiecť na 5 až 7 minút do rúry vyhriatej na 150 °C.

Zloženie: jedlá soľ (max. 30 %), sušený mletý cesnak, glukóza, látka zvýrazňujúca chuť a vôňu (E 621), mleté biele korenie, sušená kôprová vňať, protihrudkujúca látka (E 341).

Môže obsahovať sezam, horčicu, zeler, lepok, sóju, arašidy.