

Zutaten für 4 Personen:

2 große Gurken
500 g griech. Joghurt mit 10% Fett
2 Knoblauchzehen oder 2 TL Knoblauchpaste
Spritzer Zitronensaft
Dill
Salz, Pfeffer
nach Wunsch etwas Olivenöl zum Beträufeln



Zubereitung:

- 1) Die Gurken waschen und die Enden entfernen (ich schäle sie nicht). Auf einer Reibe fein raspeln.
- 2) Die geriebenen Gurken in ein Mulltuch oder sauberes Küchentuch legen und kräftig auswringen. So wird das überschüssige Wasser entfernt und der Salat wird cremig statt wässrig. Diesen Schritt solltet ihr nicht überspringen.
- 3) Vermischt die Gurkenraspeln mit dem Joghurt, den fein gepressten Knoblauchzehen und würzt alles mit Salz, Pfeffer und Dill (ich verwende ca. 1 TL getrockneten Dill).
- 4) Stellt ihn für mind. 1 Stunde kühl. Beim Servieren könnt ihr ihn mit etwas Olivenöl beträufeln und dazu frisches Brot anbieten.

Sastojci za 4 osobe:

2 velika krastavca
500 g grčkog jogurta sa 10% masti
2 čehna bijelog luka ili 2 kašičice paste od bijelog luka
malo limunovog soka
kopar
so i biber
po želji malo maslinovog ulja za serviranje



Priprema:

- 1) Krastavce operite i odstranite krajeve (ja ih ne gulim). Sitno ih narendajte.
- 2) Rendane krastavce stavite u gazu ili čistu kuhinjsku krpu i dobro ocijedite. Ovaj korak će ukloniti višak vode i salatu učiniti kremastom umjesto vodenom. Zato, ovaj korak ni pošto ne preskačite.
- 3) Narendane krastavce pomiješajte sa jogurtom, čehnama bijelog luka, koje ste protisnuli kroz presu ili pastom od bijelog luka. Sve začinite solju, biberom i koprom (ja koristim 1 kašičicu sušenog kopra).
- 4) Ostavite u frižideru najmanje sat vremena. Prilikom serviranja možete ga posuti maslinovim uljem i ponuditi uz svježi kruh.