


**Grekisk Tzatziki** (4-5 personer)*1st gurka**lite salt**2 msk färsk finhackad mynta**2-4 st vitlösklyftor pressade**lite nymald svartpeppar***Så här gör du**

Låt mild naturell youghurt rinna av i ett kaffefilter i några timmar. Skala och klyv gurkan på längden och gröp ur kärnhuset med en kaffesked. Skiva gurkan tunt och lägg ut skivorna på ett fat och salta lätt. Låt stå en halvtimme och häll sedan av gurkspadet.

Blanda den avrunna youghurten med den finhackade myntan, den pressade vitlöken och lite svartpeppar. Rör till sist ner gurkbitarna och låt stå och dra en stund innan den äts.

Gott till grillade rätter, tomater, oliver och ugnstekta potatisklyftor samt bröd.

 *Skriv ut recept!* STÅNG