

STUDENÁ OKURKOVÁ POLÉVKA TARATOR

ŽHAVÉ LETNÍ POČASÍ PŘÍMO VYBÍZÍ K LEHKÉ STUDENÉ VEČEŘI. TARATOR. OBLÍBENÝ NA BALKÁNĚ, STEJNĚ JAKO V ŠÍRÉM ORIENTU. CHUTNÁ SKVĚLE I NA ČESKÉ TERASE.

PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

- 2 salátové okurky
- 1 bílý jogurt
- 1 zakysanou smetanu
- 3 stroužky česneku
- 1 snítku kopru
- 2 lžice vlašských ořechů
- 1 lžičku panenského olivového oleje
- sůl, bílý pepř

intercatering



POJĎME NA TO:

Vychlazené salátové okurky omyjte a i se slupkou nastrouhejte do salátové mísy. Do okurek vmíchejte jogurt a zakysanou smetanu, okořeňte nahrubo sekaným koprem, utřeným česnekem, bílým pepřem. Hotovou polévku řádně vychladte. (Šťávu z okurek neslévejte. Jogurt a smetana se jí naředí do požadované polévkové konzistence, současně si Tarator zachová silnou okurkovou chuť).

Vychlazenou polévku na talíři zakapejte kvalitním olivovým olejem a doplňte sekanými vlašskými ořechy. Podávejte s čerstvým bílým pečivem.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

MŮJ TIP:

Pro ještě lepší zážitek z Taratoru zkuste namísto klasického pečiva ještě teplé domácí lívanečky. Ze stejného těsta jako na ty s borůvkami.