Tarator

CAROLINE1983

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jogurt naturalny	1 litr
kwaśna śmietana	125 ml
sól, pieprz	do smaku
koperek	2 łyzki
orzechy włoskie	100 g
ogórek	1 szt
oliwa	3 łyzki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrany ogórek posiekać lub utrzec na tarce z grubymi oczkami, posolić, odstawić do lodówki. Orzechy posiekać,wymieszać z olejem i jogurtem (najlepiej mikserem). Dodać śmietanę i pieprz. Wrzucić ogórka, wymieszać i w razie potrzeby posolić. Dodać koperek i wszystko wymieszać. Podawać schłodzony, przybrany orzechami i zieleniną.