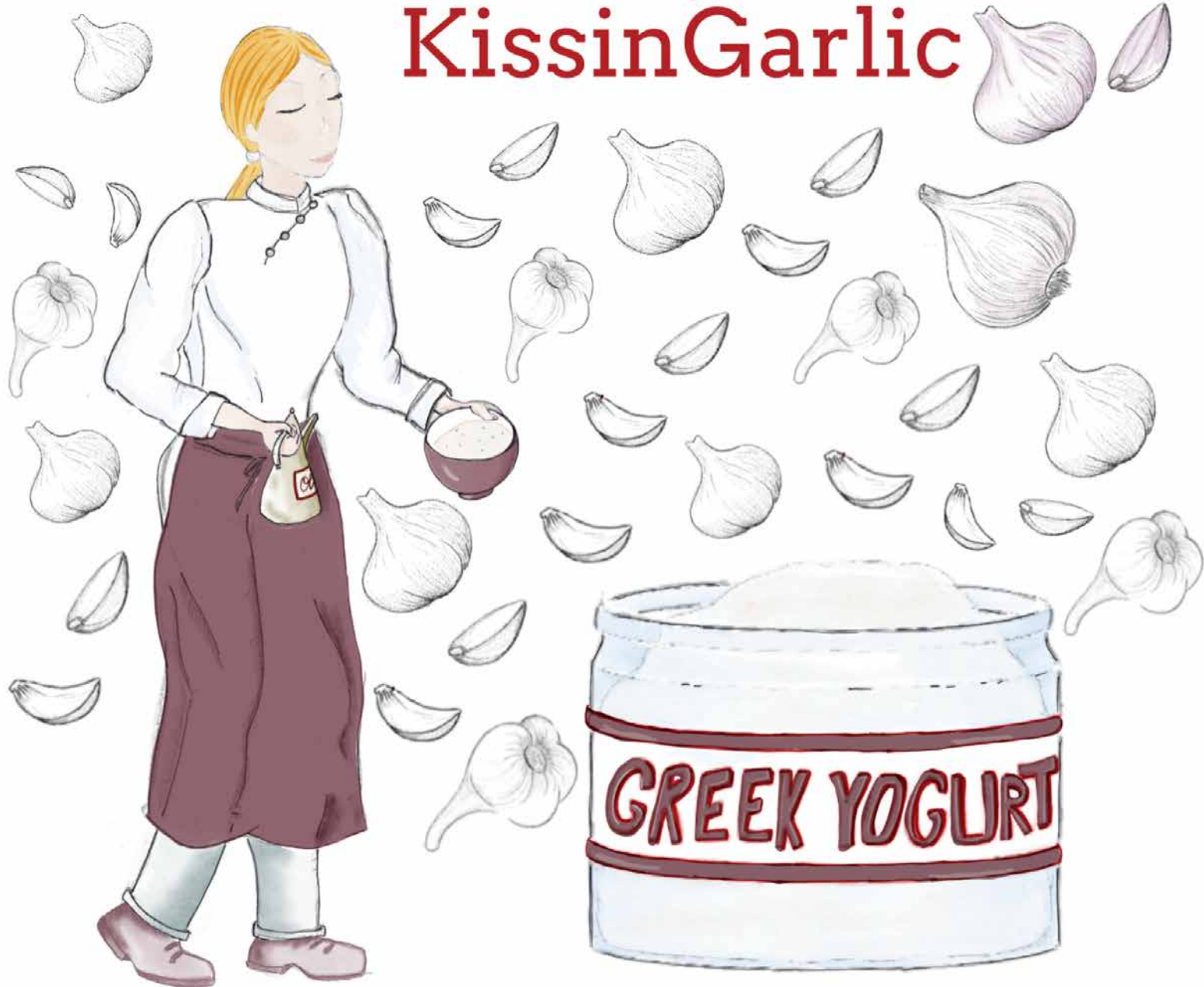


Tzatziki

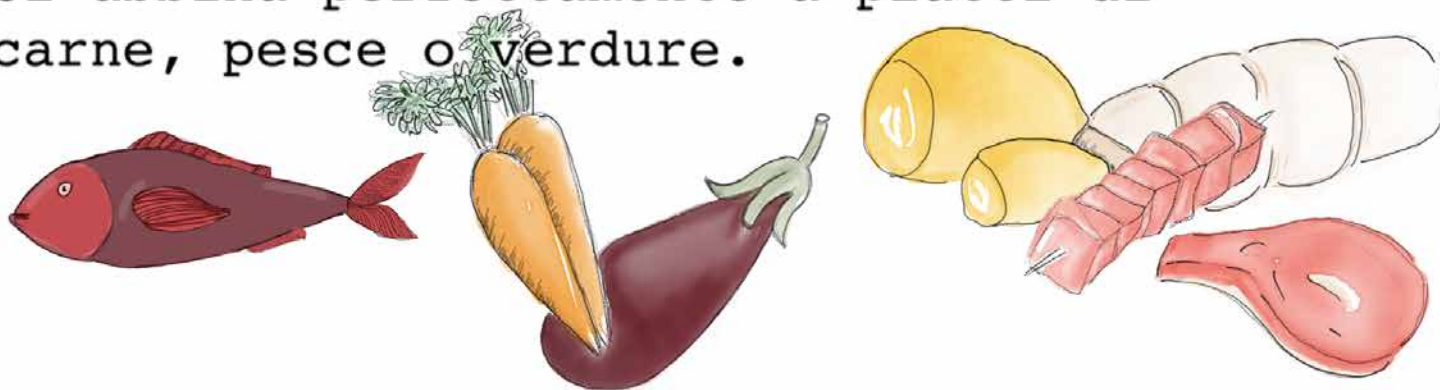
& KissinGarlic



Utilizzo:

Salsa perfetta per esaltare piatti speziati, o per moderare sapori piccanti.

Si abbina perfettamente a piatti di carne, pesce o verdure.



Conservazione:

Si può conservare in vasetti di vetro in frigorifero per 2 o 3 giorni.

1

Unire in una boulle l'olio e il Succo di limone, quindi aggiungervi lentamente lo yogurt avendo cura di unirlo completamente.



2

Aggiungere **KissinGarlic** e il cetriolo grattugiato e continuare a mescolare finché tutto sia amalgamato. Salare.



3

Per dare freschezza unire le erbe aromatiche.



Mettere in frigo e lasciarlo per almeno 2 ore per far acquisire più sapore.

Ingredienti: per 2 persone



gr. 200 di yogurt greco



metà cetriolo



sbucciato



grattugiato



strizzato



1 spicchio di **KissinGarlic**



il succo di mezzo limone



2 cucchiaini di olio
extra vergine d'oliva



1 rametto di aneto



1 pizzico di sale

