



Koření Lizela    web: [www.lizela.cz](http://www.lizela.cz)    tel: 776 712 452    Facebook: @LizelaKoreni

## OKURKOVÝ SALÁT

RECEPT CCA PRO 4 OSOBY

ČAS PŘÍPRAVY 5 MINUT	ČAS VAŘENÍ: 10 MINUT	ČAS CELKEM: 15 MINUT
<p style="text-align: center;"><i><u>Ingredience:</u></i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 salátové okurky</li><li>• 1 zakysaná smetana (řecký jogurt)</li><li>• 2 stroužky česneku</li><li>• 1 lžíce olivový olej</li><li>• 1 lžička salátové koření</li><li>• 1 lžička koření Tzatziki</li><li>• sůl, pepř, kopr dle chuti</li></ul>		<p style="text-align: center;"><i><u>Postup:</u></i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Salátové okurky oloupete, omyjete studenou vodou a nastrouháte na hrubém struhadle do větší misky.</li><li>2. Nastrouhané okurky posolíte, promícháte a necháte 5 minut stát, aby pustily vodu.</li><li>3. Vodu z okurek slijete a důkladně vmíchejte zakysanou smetanu či řecký bílý jogurt.</li><li>4. Následně přidejte do okurek salátové koření, tzatziki, pepř a oloupaný, prolisovaný česnek.</li><li>5. Dle chuti můžete přidat ještě čerstvý kopr, sůl či pepř.</li><li>6. Salát se výborně hodí ke grilovanému masu jako příloha či jako hlavní jídlo s křupavou bagetkou.</li></ol>