

Τζατζίκι παραδοσιακό & Ελληνικό "Τάσου Ψιλόπουλου"

Συντάκτης: Τάσος Ψιλόπουλος

Παραδοσιακή συνταγή: **"τζατζίκι Ελληνικό & παραδοσιακό!!!!"**



Τι πιο ελληνικό και πιο αγαπημένο σε όλους μας από το Τζατζίκι. Κυρίως.. γιατί ταιριάζει γάντι με τον Βασιλιά των Ελληνικών φαγητών το Σουβλάκι & γύρο!!!!

Τζατζίκι λοιπόν, το έφτιαξα το δοκίμασα και σας το παρουσιάζω!

Υλικά:

- 2 κεσεδάκια γιαούρτι στραγγιστό
- 4 σκ. σκόρδο
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.σ. άνηθος ψιλοκομμένος
- 2 κ.σ. ξίδι
- 5 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 αγγούρι τριμμένο και στραγγισμένο

Τζατζίκι παραδοσιακό & Ελληνικό "Τάσου Ψιλόπουλου"

Συντάκτης: Τάσος Ψιλόπουλος

Εκτέλεση:

Σε ένα μπολ βάζουμε το γιαούρτι, το σκόρδο τριμμένο, το αλάτι, το ξίδι, τον άνηθο, το ελαιόλαδο και το αγγούρι που έχουμε τρίψει και στραγγίξει καλά.

Ανακατεύουμε καλά, να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Βάζουμε το τζατζίκι στο ψυγείο και αφού κρυώσει το σερβίρουμε. **Το σουβλάκι και ο γύρος απογειώνονται γευστικά!!!!**

ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ

Chef **Τάσος Ψιλόπουλος**, Blogspot: syntagespouaresoun.blogspot.gr