

Caciki (tzatziki) salata



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400 g** svež krastavac
- **1 kašik** jabukovog sirceta
- **1/4 kašice** soli

Sos:

- **300 g** grčkog jogurta
- ili kisele pavlake 12-22% mm
- **1 cen** belog luka
- **1 kašik** jabukovog sirceta
- **3 kašik** maslinovog ulja
- **1/4 kašice** soli
- **prstohvat** bibera
- **1-2 kašike** seckane mirodjije

Priprema

Navedene mere su za punu cinijicu zapremine 250 ml, što nije velika kolicina. Kad se sve iscedi, sjedini i izmeša - ostaje manje nego što se činilo da će biti. Priprema: Krastavac dobro oprati i oljuštiti. Obavezno probati i proveriti da li je gorak. Izrendisati ga krupno. Da bi niti bile dugacke, rendisati krastavac ukoso, ili ga podeliti na segmente od po 3-4 cm i onda ih pojedinačno rendisati po dužoj strani. Ako je sredina vodena i puna semenki, rendisati "u krug" samo cvrsti deo. Posoliti i dodati kašiku sirceta, promešati, poklopiti i ostaviti po

strani dvadesetak minuta.

Pred istek naznacenog perioda pripremiti sos. Priprema sosa: Oprati i posušiti mirodjiju. Oljuštiti beli luk. U ciniju staviti grecki jogurt koji ima oko 10% mm, ili domacu kiselu pavlaku izabrane masnoce od 12% do 22%. Dodati sitno izrendisan beli luk. Posoliti i pobiberiti. Dodati maslinovo ulje i jabukovo sirce. Fino promešati.

Preko ciste cinije raširiti cistu kuhinjsku krpu, pa na sredinu sipati izrendisan krastavac. Uvitii krajeve krpe i uvtati sve dok bude izlazila tecnost iz krastavca. Dobro iscediti krastavac jer bi višak tecnosti pokvario kremastu strukturu salate. Sadržaj iz krpe dodati pripremljenom jogurtu ili kiseloj pavlaci. Promešati i proveriti da li je salata dovoljno slana.

Sitno iseckati mirodjiju i dodati je u ciniju sa salatam. Promešati, pokriti ciniju i ohladiti salatu u frižideru. Servirati uz pita-hleb, komad mesa ili grilovano povrce.

Savet

Kremasta i osvežavajuća "caciki salata" je veoma ukusna, pikantna, aromatična i ekonomična salata, koju možemo servirati kao predjelo ili prilog uz glavno jelo. Odlično se slaže sa roštiljem. Ova tradicionalna i autentična grčka salata je vrlo zdrav obrok. U osnovi salate je grčki jogurt, ali i domaća kiselavka se fino uklapa u recept. Priprema je jednostavna i kratka.