Болгарский таратор

Автор: Мухаббат
06.08.2011 11:14 -

4 огурчика вымыть, очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Посолить, чтобы дали сок. 2-4 зубчика чеснока нарезать и растереть с горстью рубленных грецких орехов. 500 мл йогурта взбить венчиком, добавить чеснок с орехами, влить 3-5 ст.л. оливкового/подсолнечного масла, добавить огурцы вместе с выделившемся соком и мелко порезанный укроп. При необходимости подсолить. Выложить в тарелки, украсить рубленными орехами и наслаждаться легким, вкусным яством.

Совет: если суп получился густой, то его можно разбавить холодной кипяченной водой. А в Болгарии к таратору отдельно подают миску с колотым льдом.

{jcomments on}