



Bulharský tarator

Ingredience

podmáslí: **500 ml**
salátová okurka: {1/2}
vlašské ořechy: **8 ks**
čerstvý kopr: **2 PL**
stroužky česneku: {0,5}
olivový olej : **1 PL**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Salátovou okurku si oloupeme a nakrájíme na malé kousky. Vložíme do připraveného hrnce, který jsme si vytřeli stroužkem česneku. Pak si nasekáme...

Bulharský tarator - recept

Salátovou okurku si oloupeme a nakrájíme na malé kousky. Vložíme do připraveného hrnce, který jsme si vytřeli stroužkem česneku. Pak si nasekáme vlašské ořechy a spolu s nasekaným koprem je také vložíme do hrnce. Připravenou směs zalijeme podmáslím. Bulharský tarator ochutíme solí, pepřem a olivovým olejem. Bulharský tarator podáváme řádně vychlazený jako osvěžení v horkých letních dnech. Můžeme k němu podávat opečené toasty či plátky chleba.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí