



CIKCAKI – kumare v jogurtu

Sestavine:

- dve o iš eni naribani kumari
- 2 dl jogurta
- esen
- okrasni peteršilj
- olivno olje
- poper

Priprava:

Grki pravijo tej osvežilni jedi Tsatsiki, turki Cacik, mi pa smo jo preimenovali v Cikcaki:

Kumare operemo olupimo in izkošimo ter naribamo na tanke lističe. Naribane kumare posolimo in pustimo stati pol ure, da spustijo sok. Sok odlijemo, kumare pa prelijemo z jogurtom, dosolimo, dodamo strt esen, olivno olje in poper. Solato postavimo v hladilnik in pred serviranjem v majhnih posodicah še okrasimo s peteršiljem, potresemo s poprom in pokapljamo z olivnim oljem.

Dober tek želi Marjan!