

# Tzatziki

## *Ingredients (4 persones)*

300 g de iogurt grec

1 cogombre gran (o 2 de normals)

2 o 3 grans d'all

un manoll d'anet (fenoll bord) picat, o de pot

suc de miga llimona

olí d'oliva

sal

pebre

*Peleu el cogombre, ratlleu-lo, saleu-lo i deixeu que s'escórrega durant deu minuts en un colador. Premeu-lo amb una cullera per acabar de traure'n tota l'aigua i deixeu-lo en un bol juntament amb el iogurt i l'anet picat molt fi. Passeu l'all pel triturador manual i afegiu-lo al bol. Barregeu acuradament tots els ingredients i amanieu-ho amb oli, suc de llimona i una mica de pebre acabat de moldre. Deixeu-lo reposar a la nevera durant un parell d'hores.*



*El tzatziki és un dels metzès grecs més coneguts. S'empra també com a acompanyament d'alguns plats (de carn, per exemple), i és un aperitiu deliciós si el serviu amb llesques de pa torrat. Hi ha una immensa diferència entre fer-lo amb allò que es ven en potets com a «iogurt grec» i fer-lo amb el vostre propi iogurt fet a casa.*