

Tzatziki

1 lit	naturell yoghurt
1	liten gurka
2 krm	grovmalen svartpeppar
3-4	pressade vitlösklyftor
1 msk	olivolja

- Låt yoghurten rinna av i tex ett kaffefilter. När det stått i ca 2 timmar läggs massan över i en bunke och så fortsätter man att rinna av nästa omgång till dess att all yoghurt är slut.
- Riv gurkan grovt och salta på den och låt stå ca 30 min. Krama sedan ur gurkan allt vatten och lägg i bunken tillsammans med den urrunna yoghurten.
- Blanda i pressad vitlök, peppar och olivolja och blanda allt.
- Servera!