

Jogurtový dip s koprem

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

150 ml	bílý smetanový jogurt
1/2 ks	okurka
3 lžíce	čerstvý kopr (můžeme použít i mražený)
	čerstvá pažitka
	sůl
	pepř
	olivový olej



Postup přípravy

Do jogurtu dáme nasekaný kopr. Nakrájíme si okurku na malé kousky a vymačkáme z ní vodu a přidáme do jogurtu. Ochutíme solí, pepřem a olejem. Vše důkladně promícháme. Na závěr můžeme posypat nakrájenou pažitkou.

Poznámka: Dip se skvěle hodí k rybám či zeleninovým pokrmům, použít se ale dá také k nakrájené zelenině (např. mrkev, okurka, řapíkatý celer...).