

# Jogurtový dresink s bazalkou

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- rajčata 2 ks
- česnek 2 stroužek
- bazalkové lístky 1 hrst
- bílý jogurt 500 ml
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Česnek oloupeme a nasekáme společně s bazalkou najemno. Rajčata omyjeme a nakrájíme na drobné kousky, nebo také jemně nasekáme. Vše promícháme s bílým jogurtem. Velmi chutný a krásně hustý je Choceňský jogurt, který doporučuji. Dresink už jenom podle chuti osolíme a opeříme.

Jogurtový dresink s bazalkou je výbornou přílohou k pečenému masu, nebo jen k samotným pečeným bramborám.