

Jogurtový dresink s bazalkou

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- menší rajče 2 ks
- česnek 2 stroužek
- bílý jogurt 500 ml
- lístky bazalky 1 hrst
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

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 opepříme.

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

Pozn: Pokud nemáme čerstvou bazalku, můžeme použít sušenou. Sice není tak výrazná a voňavá, ale dresink je chutný i tak.