Tzatziki s Jihočeským cottagem

30 minut

náročnost ●●●○

Připravte řecké tzatziki v novém, zdravějším hávu. Jihočeský cottage dodá tomuto dipu zajímavou strukturu i jemnost. Je jen na vás, jestli pak takto připravenou směs využijete na dochucení salátu, k pita chlebu či jako dip ke slaným tyčinkám nebo k masu.

Ingredience

Na tzatziki:

- 1 Jihočeský cottage
- 1 okurka
- 1/2 citronu
- 2 stroužky česneku
- 1 hrst čerstvého kopru
- olivový olej
- pepř
- sůl

Na steak se salátem:

- hovězí maso na steak – např. flank steak
- 100 g hrachových lusků
- lístky šťovíku
- olej

Návod na přípravu:

Nejdříve je potřeba okurku zbavit vody. Proto ji nastrouhejte najemno, dejte do síta a zasypte solí. Nechte ji vypotit a poté z ní vymačkejte vodu.

Nastrouhanou okurku smíchejte s prolisovaným česnekem, najemno nasekaným koprem a Jihočeským cottagem. Ochuťte šťávou z citronu a pepřem. Pokud je třeba, tzatziki dosolte, a dejte vychladit do lednice.

Maso (pokojové teploty) očistěte od blan a naporcujte ho na cca 2 cm široké plátky. Potřete olejem, osolte a opepřete. Pak steaky prudce opečte na pánvi. Stačí 2 minuty z každé strany – jen do chvíle, než maso na povrchu zhnědne. Poté plátky přesuňte do trouby předehřáté na 180 °C a dopečte je do fáze, jak máte steak rádi – rare, medium nebo well done. Po vyndání z trouby nechte maso 5 minut odpočinout.

Na talíř si připravte omyté lístky šťovíku a vyloupaný hrášek. Ozdobte tzatziki. Přidejte „odpočinutý“ steak a podávejte.