



Searibid avamaakurgi-tzatzikiga

Searibid ja tzatziki on tõeliselt hõrk kombinatsioon. Tuunige tavalist tzatzikit avamaakurkidega.



600 g searibisid

2 l lahjat lihapuljongit

musta terapiart

KASTE

1 dl HP-kastet

1 dl magusat tšillikastet

1 spl Dijoni sinepit

musta pipart jahvatatult

TZATZIKI

2 avamaa kurki

0,5 tl soola

1-2 küüslauguküünt

200 g Türgi jogurtit

2 tl riivitud sidrunikoort ja 1 spl sidrunimahla

purustatud musta pipart

1 spl värsket münti hakituna

1. Kaste: segage omavahel kausis kõik ained.

2. Searibid: laske puljong keema ja lisage juurde ribid. Kui puljong uuesti keema hakkab, riisuge pealt vaht. Laske lihal vaikselt keeda, kuni ribid on küpsed ja liha luudelt lahti tuleb (1–2 tundi). Kallake puljong ära ja laske ribidel jahtuda.

3. Tõstke ribid taldrikule ja määrige neile kastet.

4. Kūpsetage grillil restil või ahjupannil 220 kraadi juures u 10–15 minutit mõnusalt krõbedaks.

5. Kurgitzatziki: peske kurk ja riivige jämedalt. Pange riivitud kurk sõelale ja raputage soola peale. Laske 15–30 minutit nõrguda ja vajutage seejärel lusika abil kurkidest viimane vedelik välja.

6. Koorige ja hakkige küüslauguküüned. Segage kausis kokku riivitud kurgid, hakitud küüslauk ja Türgi jogurt.

7. Maitsestage sidrunikoore ja -mahla, pipra ning mündiga. Laske tzatzikil soovitatavalt mõned tunnid enne serveerimist külmkapis maitsestuda.