

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Nunca he ido a Grecia.....es una de las cosas que tengo pendientes en mi vida, lo que si he probado muchas veces es su comida, me trastorna!!! En Shanghai íbamos a un restaurante Griego que nos encantaba, lo repetimos muchas veces por qué era gusto de toda la familia.

La salsa tzatziki es una de las preparaciones griegas más típicas, es como el guacamole de los mexicanos.

Aquí les dejo esta receta que es muy fácil y deliciosa!!! Está salsa se puede usar para infinitas cosas, pero de aperitivo es como la comen en Grecia. Con berenjenas apanadas o zucchini apanado, también con pan pita es deliciosa, la usan mucho para los gyros que son unos sándwiches griegos deliciosos echos en pan pita.

Les recomiendo hacerla por qué siempre es salvadora y éxito total!

## Salsa Tzatziki

### Receta

1 taza de yoghurt griego  
1 pepino chico pelado y picado en cubos bien chicos  
1 cda. de eneldo fresco picado  
1 cda. de jugo de limón  
1 cdita. de ralladura de limón  
2 cads. de aceite de oliva  
1 diente de ajo molido  
sal y pimienta

En un bol mezclar todos los ingredientes, salpimentar a gusto y listo! Guardar en el refrigerador.