

# Холодный болгарский суп Таратор

## Вам понадобится

Йогурт натуральный 3.2%	800 мл
Огурец	500 г
Чеснок	15 г
Грецкий орех	50 г
Масло оливковое	40 мл
Укроп	30 г
Соль, перец	по вкусу
Вода минеральная	500 мл

## Приготовление

- 1 Йогурт и минеральную воду заранее охладить. Чеснок измельчить и смешать с солью. Огурец очистить от кожуры и натереть с помощью насадки-терки. Грецкие орехи и зелень измельчить.
- 2 В холодной кастрюле смешать огурцы, чеснок с солью, зелень и молотые орехи, все тщательно перемешать и добавить йогурт и оливковое масло. Довести до вкуса солью и свежемолотым черным перцем. Поставить кастрюлю с таратором в холодильник минимум на 1 час.
- 3 Перед подачей достать кастрюлю из холодильника, развести его охлажденной минеральной водой до желаемой густоты. Подавать с pitой или лавашом.