

## Jogurtová omáčka s pistáciemi a kardamonem

1. Jogurt smíchejte s šafránem a mletým kardamonem, našlehejte s cukrem a podle chuti je možno přidat i šlehačku, jemně našlehejte.
2. Nechejte odpočinout v chladu alespoň 15 minut.
3. Ozdobte jemně nasekanými nesolenými pistáciemi.

Kvalitní jogurt (v původním receptu jsou 2 litry, použila jsem tu samou dávku koření na 250ml a omáčka byla po uležení poměrně výrazná, takže na ¼ litru doporučuji kardamon a šafrán homeopaticky)

Cukr podle chuti

¼ lžice mletého kardamonu (je možno zrnka nadrtit v hmoždíři, ale opravdu najemno)

¼ lžice šafránu (dala jsem 10 kousků)

Šlehačka (není nutné)

11 lžice nesolených nasekaných pistácií (dala jsem víc ☺)

Na ozdobení bych možná přidala pár lístků máty, dle chuti.