Co warto spróbować/ zjeść na Zakynthos, aby rozpieścić kubki smakowe, poszerzyć kulinarne horyzonty i jak najwięcej dowiedzieć się o kuchni greckiej/ zakintykskiej.

Wpis stworzyliśmy przy współpracy z blogiem Grecja od kuchni , gdzie znajdziecie przepisy na polecane dania. To nasi niezawodni eksperci w sprawach podniebień i nie tylko

Na naszej liście must taste obowiązkowo:

- **Musaka** (zapiekanka z ziemniaków, bakłażana i mięsa mielonego pod warstwą beszamelu )
- **Stifado** (gulasz wołowy w czerwonym sosie z cebulką szalotką)
- **Kouneli** (królik)
- **Souvlaki** (szaszłyki drobiowe lub wieprzowe z grilla)
- **Psomi me domata** (chleb naturalny, pachnący, najlepiej zamoczony w oliwie, z pastą ze świeżego pomidora) – danie wegetariańskie
- **Pasticio** (zapiekanka z makaronu z mięsem mielonym pod beszamelem)
- **Briam** (zapiekanka warzywna) – danie wegańskie
- **Tsipoura** (nie mylić z tsipouro (bimber), ryba dorada pieczona na grillu) – danie wegetariańskie
- **Falasina** (owoce morza: mule, kalmary, krewetki) – danie wegetariańskie
- **Saganaki** (smażony ser, koniecznie skropiony cytryną) – danie wegetariańskie
- **Feta psiti me meli** (plaster fety w cinkim cieście filo,troche przypominającym francuskie, pieczona w miodzie, posypana sezamem) – danie wegetariańskie
- **Horta** (dzikie zioła i rośliny zielne gotowane na krótko, koniecznie skropić cytryną) – danie wegańskie
- **Tzatziki** (jogurt grecki, ogórek, czosnek, oliwa, ocet winny, sól, pieprz - to wszystystko czego potrzeba, żeby zrobić prawdziwe tzatzyki) – danie wegetariańskie
- **Horiatiki** (pomidor, ogórek, oliwki, cebula, oliwa, ocet, feta, oregano, pieprz, sól czyli prawdziwa sałatka grecka ) - danie wegatariańskie, w wersji bez sera feta wegańskie

Nazwy dań są zapisane fonetycznie.

Pozdrawiamy
Project Holidays
Your Holidays Planner