

Tzatziki umak



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3** veca krastavca
- **4** dlkisele pavlake
- beli luk u prahu
- sveža miroija
- sok od limuna
- so

Priprema

Ogulite krastavce i izrendajte na trenicu. Posolite i ostavite par minita da pusti višak tecnosti. Rukama dobro iscedite krastavce. Pomešajte krastavce, pavlaku, beli luk u prahu, kašiku soka od limuna, i dodajte sveže seckanu miroiju. Ukoliko je potrebno posolite po sopstvenom ukusu.

Savet