

Punjeni krastavac



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je

- 2sveža krastavca srednje velicine
- 2paradajza
- 2zelene paprike
- 1 glavicacrнog luka
- 1manja šargarepa
- 1 vezaperšunovog lista
- 1/4 kašicicerena
- 2 kašikemajoneza
- 3 kašikegustog jogurta
- po ukusuzacina
- par zrnakukuruza šecerca

Priprema

Krastavce oprati i iseci po dužini. Izdubiti sredinu. Sacuvati meso krastavca, trebace nam za punjenje. Papriku malo zapeci, oljuštiti i iseci na kockice, kao i sredinu krastavca. Takoe iseckati i paradajz i crni luk. Šargarepu narendati, dodati par zrna šecerca. Posoliti, pobiberiti. Tecne sastojke izmutiti žicom, pa dodati povrcu. Puniti ovom smesom brodice od krastavaca, dobro rashladiti pre služenja. Ukrasiti peršunom.

Savet