

Krastavac salata



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **1**veci krastavac
- **3** cešnjeva belog luka
- **2** kašike supenekisele pavlake

Zacini:

- **malosoli**
- **malomirodije**
- **maloseckanog vlašca**
- **1** cepvinskog sirceta

Priprema

Krastavac tanko oljuštiti nožicem za ljuštenje krompira.

Oljušteni krastavac narendati na listice pomocu rende.

Narendani krastavac posoliti i pustiti da odstoji 5-10 min.

Beli luk oljuštiti i sitno iseckati.

U posudici pomešati zacin Tsatsiki, miroiju i seckani vlasac.

Dodati malo vode samo da se dobije kremasta smesa Dodati iseckani beli luk, vinsko sirce i kiselu pavlaku i izmešati.

Odstajale narendane i posoljene krastavce iscediti kroz dlanove. Staviti u posudu, na njih staviti gustu kremu sa kiselom pavlakom i viljuškom dobro izmešati.

Savet