

## ***Preliv za razna jela***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 ml** kisele pavlake
- **100 ml** majoneza
- **1** čašapunomasnog jogurta
- **1** cenbelog luka
- **2-3 prstohvata** sveže mirošije
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** soli
- **malosoka** od limuna

### **Priprema**

Pomešati kiselu pavlaku i majonez, zatim dodati jogurt, iseckan na sitno beli luk i svežu seckanu mirošiju. Po ukusu pobiberiti i posoliti i dodati malo soka od cešenog limuna. Sve lepo promešati i sjediniti.

### **Savet**

Preliv je odličan za ribu, pohovano meso, pohovane tikvice, grilovano povrće...