

Preliv za razna jela



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** kisele pavlake
- **100 ml** majoneza
- **1** čašapuno masnog 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...