

# **Pikant roštilj umak**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **oko 300 ml jogurta**
- **1 kašikakisele pavlake**
- **1 kašikamajoneza**
- **1 kašikablagog senfa**
- **1 kašicicacilija u prahu**
- **1 puna kašikasvežeg zacinskog bilja**
- **po ukususoli i bibera**

## **Priprema**

Lišće bosiljka, korijandera i limunske trave sitno iseckati i ostaviti sa strane. U zdelici pomešati jogurt, kiselu pavlaku, majonez i senf, posoliti i pobiberiti, a potom dodati cili u prahu, otrilike onoliko koliko bi zeleli da bude ljuto. Sad dodati naseckano sveže zacinsko bilje i pomešati da se sve ujednaci. Poslužiti uz roštilj.

## **Savet**