

Tarator



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 srednja krastavca**
- **2 cašepavlake 12%**
- **2 srednja cenabelog luka**
- **3-4 kašicice soli**

Priprema

Iseckati krastavac na sitne kockice, ostaviti u cediljki i u zavisnosti od kolicine dodati 3 ili 4 kašicice soli, pomešati i ostaviti 30 minuta do 1 h kako bi se krastavac iscedio. U posudu sipati 2 pavlake od 12 % mm i dobro ih izmešati kako ne bi ostale gromuljice. Na presu isitniti 2 cena belog luka i dobro izmešati sa pavlakom. Kad krastavac bude isceen dodati ga u pavlaku i luk i dobro izmešati. Probati i po ukusu dodati soli, luk treba veoma malo da se oseca. Poslužiti kad se salata ohladi i priyatno.

Savet

Ako se stvori malo vodice nije to ništa strašno, to je ili od pavlake ili krastavac nije dobro bio oceen.