

Hladan umak



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 cašekiselog mleka**
- **1 kašikaulje**
- **50 ml mleka**
- **1 cenbelog luka**
- **1kiseli krastavac**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**

Priprema

Kiselo mleko, ulje i mleko staviti u dublju posudu, izmešati. Dodati, usitnjen beli luk i sitno izrendani kiseli krastavac. Posoliti i pobiberiti po ukusu te sve izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Staviti u frižider. Kad se dobro ohladi servirati uz peceni krompir i meso.

Savet

Umak je veoma ukusan i možete ga služiti uz razna jela. Prijatno!