

## Šareni tanjir



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 1veći ljubicasti luk
- 2mlada crna luka
- 1mladi beli luk
- 1 krastavac
- 3paradajza
- 1zelena papricica
- malomladog zelenog kupusa
- po potrebijogurta
- po ukususoli i bibera
- 2žute paprike

## Priprema

Ljubicasti luk naseci na kolutice, obe vrste mladog luka na kocice i stapice. Krastavac narezati na kolutove i cetvrtine, paradajz na listice, a zelenu papricicu usitiniti. Paprike oprati, posoliti i kratko pržiti na vrelom ulju. Povrce posoliti i pobiberiti po ukusu izmešati i naliti malo jogurta da se poveže. Rashladiti u frižideru.

## Savet