

Šareni tanjir



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1veci 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 naseći 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