

Tzatziki umak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 veka krastavca
- 4 dl kisele pavlake
- beli luk u prahu
- sveža miroija
- sok od limuna
- so

Priprema

Ogulite krastavce i izrendajte na trenicu. Posolite i ostavite par minita da pusti višak tecnosti. Rukama dobro iscedite krastavce. Pomešajte krastavce, pavlaku, beli luk u prahu, kašiku soka od limuna, i dodajte sveže seckanu miroiju. Ukoliko je potrebno posolite po sopstvenom ukusu.

Savet