

## ***Punjeni krastavac***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je**

- **2** sveža krastavca srednje velicine
- **2** paradajza
- **2** zelene paprike
- **1** glavica crnog luka
- **1** manja šargarepa
- **1** vez peršunovog lista
- **1/4** kašičice rena
- **2** kašike majoneza
- **3** kašike gustog jogurta
- **po** ukusu zacina
- **par** zrnak kukuruza šećerca

### **Priprema**

Krastavce oprati i iseci po dužini. Izdubiti sredinu. Sacuvati meso krastavca, trebace nam za punjenje. Papriku malo zapeci, oljuštiti i iseci na kockice, kao i sredinu krastavca. Tako?e iseckati i paradajz i crni luk. Šargarepu narendati, dodati par zrna šećerca. Posoliti, pobiberiti. Tecne sastojke izmutiti žicom, pa dodati povrcu. Puniti ovom smesom brodice od krastavaca, dobro rashladiti pre služenja. Ukrasiti peršunom.

### **Savet**