

Krastavac salata



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**veći krastavac
- **3 češnjeva** belog luka
- **2 kašike supene**kisele pavlake

Zacini:

- **malosoli**
- **malomirodjije**
- **maloseckanog** vlašca
- **1 cepvinskog** sirceta

Priprema

Krastavac tanko oljuštiti nožicom za ljuštenje krompira.

Oljušteni krastavac narendati na listice pomocu rende.

Narendani krastavac posoliti i pustiti da odstoji 5-10 min.

Beli luk oljuštiti i sitno iseckati.

U posudici pomešati zacin Tsatsiki, miroiju i seckani vlasac.

Dodati malo vode samo da se dobije kremasta smesa Dodati iseckani beli luk, vinsko sirce i kiselu pavlaku i izmešati.

Odstajale narendane i posoljene krastavce iscediti kroz dlanove. Staviti u posudu, na njih staviti gustu kremu sa kiselom pavlakom i viljuškom dobro izmešati.

Savet