

Pikant roštilj umak



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 300 ml** jogurta
- **1 kašik** kisele pavlake
- **1 kašika** majoneza
- **1 kašika** blagog senfa
- **1 kašičica** cilića u prahu
- **1 puna kašika** svežeg začinskog bilja
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Lišće bosiljka, korijandera i limunske trave sitno iseckati i ostaviti sa strane. U zdelici pomešati jogurt, kiselu pavlaku, majonez i senf, posoliti i pobiberiti, a potom dodati cili u prahu, otprilike onoliko koliko bi zeleti da bude ljuto. Sad dodati naseckano sveže začinsko bilje i pomešati da se sve ujednaci. Poslužiti uz roštilj.

Savet