

## Tarator



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 2 srednja krastavca
- 2 kašepavlake 12%
- 2 srednja cenabelog luka
- 3-4 kašičice soli

## Priprema

Iseckati krastavac na sitne kockice, ostaviti u cediljki i u zavisnosti od kolicine dodati 3 ili 4 kašičice soli, pomešati i ostaviti 30 minuta do 1 h kako bi se krastavac iscedio. U posudu sipati 2 pavlake od 12 % mm i dobro ih izmešati kako ne bi ostale gromuljice. Na presu isitniti 2 cena belog luka i dobro izmešati sa pavlakom. Kad krastavac bude isce?en dodati ga u pavlaku i luk i dobro izmešati. Probati i po ukusu dodati soli, luk treba veoma malo da se oseca. Poslužiti kad se salata ohladi i prijatno. ?

## Savet

Ako se stvori malo vodice nije to ništa strašno, to je ili od pavlake ili krastavac nije dobro bio oce?en.