Grcki umak sa tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednja**tikvica
- **1 šolja**grckog ili nekog gustog jogurta
- **2 cena**belog luka
- **1 kašicica**miroije
- **1/2 kašicice**mente
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**so

Priprema

Beli luk sitno naseckajte, miroiju (kopar) i mentu takoe sitno naseckajte. Stavite u zdelu. Tikvicu ogulite, izrendajte ili rendajte neki drugi oblik, dodajte u ciniju, posolite, pobiberite i prelite jogurtom. Sve lepo promešajte. Ohladite, poslužite uz testeninu ili pirinac.

Savet