

## *Hladan umak*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2** cašekiselog mleka
- **1** kašikaulje
- **50 ml**mleka
- **1** cenbelog luka
- **1**kiseli krastavac
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

## **Priprema**

Kiselo mleko, ulje i mleko staviti u dublju posudu, izmešati. Dodati, usitnjen beli luk i sitno izrendani kiseli krastavac. Posoliti i pobiberiti po ukusu te sve izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Staviti u frižider. Kad se dobro ohladi servirati uz peceni krompir i meso.

## **Savet**

Umak je veoma ukusan i možete ga služiti uz razna jela. Prijatno!