

## **Punjeni krastavac**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2krastavca
- **100 g**feta sira
- **100 g**kisele pavlake
- **50 g**slanine
- **1/2 g**lavicecrnog luka
- 2rotkvice
- **1/2**sok od limuna
- po **želj**isoli
- po **želj**bibera

### **Priprema**

Krastavac oprati i delimicno oguliti tako da na njemu ostanu zelene pruge. Odstraniti vrhove, pa krastavac iseci na deblje kolutove. Pažljivo ih izdubiti sa jedne strane, da mogu da se napune filom. Sjediniti izgnjecen sir, kiselu pavlaku, iseckan luk, iseckane rotkvice i sok od limuna, pa posoliti i pobiberiti po ukusu. Pripremljenom smesom napuniti krastavce, te ih odozgo ukrasiti slaninom. Ohladiti i poslužiti.

### **Savet**