

Salata sa kiselom pavlakom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2** **caš**ekisele pavlake
- **5-6** kisela krastavcica
- **3** **cena** belog luka
- **2** **kaš**icemirošije
- **1-2** **kaš**icealeve paprike
- **malo** bibera
- **malo** soli

Priprema

Pavlaku staviti u vecu ciniju i malo razbiti kašikom ili viljuškom. Ja sam koristila pavlaku sa 12% m.m. jer nju više volim i pogodnija mi je kao neki namaz, umak i slicno, a vi ako više volite možete koristiti i masniju sa 20%.

Kisele krastavciše sitno saseckati. Ne preporucujem da ih rendate jer ce tako pustiti više vode, a ovako je ukusnije na sitne komadice. Kolicina krastavcica je po vašoj želji. Ja sam stavila malo više kako bi se osetile u svakom zalogaju, a ne tek da se *natrci* na krastavcice.

Umešati krastavciše u kiselu pavaku i dodati suhu mirošiju. Tako?e po ukusu, ako je ne volite bas mnogo stavite manje, ja je volim i super mi je u kombinaciji sa kiselim krastavicima tako da sam i nju stavila malo više.

Dodati malo bibera, prstohvat.

Ja sam dodala i malo soli, ali nije obavezno, probajte pa procenite.

Sve sjediniti, dodati i izgnjeceni beli luk i kada se svi sastojci povezu masu podeliti na pola pa u jednu polovinu dodati alevu papriku.

Umešati alevu papriku da se lepo poveze sa smesom i stavite obe salatice da se ohlade lepo u frižideru do služenja.

Savet

Može se koristiti i kao namaz za dvopek, tost hleb... kao umak za ve?ernja okupljanja uz neke slane krekere, tortilje... kao namaz za neke slane rolate ili kao salata, prilog uz neki ru?ak... :)