

# **Urnebes salata - na moj nacin**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kgsitnog sira**
- **100 gslanog kreker (kreker Tak slani Original)**
- **5 vecih cenova belog luka**
- **3 kašiciceljute, tucane, paprike**
- so

## **Priprema**

Isprobajte ovan nacin spremanja urnebes salate. Ukus je fantastican!!

U dublu posudu staviti sitan sir. Dodati sitno iseckani beli luk, samlevene kreker i ljutu, tucanu, papriku. Dobro promešati, da se svi sastojci izjednace. Dodati soli, po ukusu. Salatu prebaciti u, odgovarajuću, posudu, poklopiti i ostaviti u fržider, najmanje 3-4 sata (a najbolje da prenoci u frižideru, da se ukusi svih sastojaka sjedine).

Pred posluženje, kašikom za sladoled, vaditi kugle i poreati ih na tacnu. Posuti ih alevom paprikom i poslužiti. Keks se, uopšte, ne oseca, a salata je dobila poseban šmek. Svi gosti su tražili recept...

## **Savet**