

## *Urnebes salata - na moj nacin*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

### **Priprema**

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

U dublju posudu staviti sitan sir. Dodati sitno iseckani beli luk, samlevene krekeri i ljutu, tucanu, papriku. Dobro promešati, da se svi sastojci izjednace. Dodati soli, po ukusu. Salatu prebaciti u, odgovarajucu, 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 pore?ati 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**