

Letnje salate sa pavlakom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 cašekisele pavlake 12% m.m.**
- **4paradajza**
- **2-3 krastavca**
- **po ukusu soli**
- **2 kašike susama**
- **2 kašike suncokreta**
- **2 kašike pecenog kikirikija**
- **1 komad** pilecег belog mesa

Priprema

Meso skuvati i usitniti. Peceni kikiriki takoe usitniti nožem ili u blenderu na kratko kako ne bi bio mleven vec kako bi se osetili komadici. Semenke susama i sunckreta propeci na suvom tiganju. Paradajz i krastavac iseckati na sitne kockice. Iseckani paradajz i krastavac pomešati sa kiselom pavlakom i posoliti po ukusu. Podeliti smesu u dve posude pa jednoj dodati susam i suncokret, a drugoj kikiriki i meso. Sjediniti i poslužiti. Smesu cak i ne morate deliti, može sve ovo biti i jedna salata isto je jako ukusna i osvežavajuca.

Savet

Prijatno :)