

## *amci od krastavaca*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastoјci**

#### **Potrebno je:**

- 2 manja krastavca
- **150 g** fetе
- **100 g** kisele pavlake
- **50 g** suvog vrata
- **100 g** šećerca
- bosiljak
- so

### **Priprema**

Šećerac skuvati, procediti i ohladiti. U dublju posudu sastaviti fetu, pavlaku, seckani suvi vrat, sitno seckani bosiljak, šećerac i posoliti po ukusu. Krastavce iseci vodoravno na pola pa iseci od svake polovine po jedan tanak list i staviti na štapić za ražnjic. Izdubiti sredinu i napuniti sirnim filom pa zabosti kroz sredinu štapić za ražnjic sa listom krastavca.

### **Savet**