

Tzatziki salata (umak)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**krastavac
- **po ukusu**so
- **1 kašika**sirceta
- **2 cenabelog** luka
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **300 g**grckog jogurta
- **2 kašike**limunovog soka
- **po ukusu**biber
- **po potrebi**miro?ija

Priprema

Krastavac oljuštiti, oprati i narendati na krupno. Posoliti po ukusu, dodati sirce, izmešati i ostaviti da odstoji 5 minuta.

Za to vreme, u odgovarajucu posudu staviti zgnjecen beli luk, dodati maslinovo ulje, jogurt i izmešati. Krastavac izruciti na cistu kuhinjsku krpu i dobro ocediti (skupiti krajeve krpe i zatezati kako bi se ocedio sav višak vode).

Krastavac dodati u posudu sa jogurtom, dodati limunov sok, p osoliti i pobiberiti po ukusu. Umešati miro?iju i sve dobro izmešati. Ostaviti da se ohladi, pa poslužiti.

Savet

Možete koristiti vinsko ili alkoholno sirće. Prijatno!