

## Egipatska salata

*U vas dom stize jos jedna egzoticna salata koju morate probati...*

**1** U posudi viljuskom ili mikserom izgnjecite sir u kremu, pa ga zaÅ•inite meÅšavinom limunovog soka i 6-8 kaÅšjika ulja, i ostavite ga otprilike pola sata.

**2**

**3**

**4** Luk oÅ•istite i isecite na sitne komadiÅše, a krastavce isecite na kockice.

**5**

**6**

**7** Luk i krastavce tada umesajte u sir, zaÅ•inite solju i biberom i polako promeÅšajte.

**8**

**9**

**10** vrh smese mozete naseckati paradajz, na kockice, ili samo na polovine.

### Sastojci:

sira (ovcijeg ili kravljeg) 400 g

luka 2

krastavca 2

limuna 2

paradajz 1

salate 4-5 listova

maslinovog ulja malo

Ovu ukusnu salatu mozete sluziti uz vruce lepinje.