

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 kaÅšika 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 Na 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.