

Grčki umak sa tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednjatikvica**
- **1 šolja** grčkog ili nekog gustog jogurta
- **2** cenabelog luka
- **1 kašičica** miroije
- **1/2 kašičice** mente
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** so

Priprema

Beli luk sitno naseckajte, miroiju (kopar) i mentu takoe sitno naseckajte. Stavite u zdelu. Tikvicu ogulite, izrendajte ili rendajte neki drugi oblik, dodajte u ciniju, posolite, pobiberite i prelite jogurtom. Sve lepo promešajte. Ohladite, poslužite uz testeninu ili pirinac.

Savet