

Punjeni krastavac



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2krastavca
- **100 g**feta sira
- **100 g**kisele pavlake
- 50 gslanine
- **1/2 glavice**crnog luka
- 2rotkvice
- **1/2**sok od limuna
- **po želji**soli
- **po želji**bibera

Priprema

Krastavac oprati i delimično oguliti tako da na njemu ostanu zelene pruge. Odstraniti vrhove, pa krastavac iseci na deblje kolutove. Pažljivo ih izdubiti sa jedne strane, da mogu da se napune filom. Sjediniti izgnjecen sir, kiselu pavlaku, iseckan luk, iseckane rotkvice i sok od limuna, pa posoliti i pobiberiti po ukusu. Pripremljenom smesom napuniti krastavce, te ih odozgo ukasiti slaninom. Ohladiti i poslužiti.

Savet