

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 začinite međavinom limunovog soka i 6-8 kašika ulja, i ostavite ga otprilike pola sata.

2
3

4 Luk očistite i isecite na sitne komadiće, a krastavce isecite na kockice.

5
6

7 Luk i krastavce tada umesajte u sir, začinite solju i biberom i polako promeđajte.

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 vruće lepinje.