

# Salata od friških krastavaca sa vrhnjem

Za dvije osobe:



3 veća krastavca za salatu (cca 1 kg)  
1 EL soli



Krastavce oguliti i narezati na kolutice debljine 3-5 mm. Ja izbjegavam ribanje, jer tako budu pre tanki, a ja ih želim osjetiti zubima.



Narezane krastavce staviti u posudu i posoliti. Lagano izgnječiti da bolje upiju sol, pazivši pri tom da sve ne pretvorimo u kašu.

Stavimo na hladno barem 3 sata da krastavci puste vodu. Nakon što su krastavci dobro pustili vodu, pretresemo ih u krpu i **DOBRO** iscjedimo.



Sve začinimo sa jogurt-kopar dresingom, za koji vam je potrebno:

- 250 ml jogurta ili vrhnja
- 1 EL ulja (ako radite sa vrhnjem možete i bez)
- 1 EL kopra (sušeni)
- 1/2 TL friško mljevenog papra
- 1/2 TL bijelog luka u granulama (ko voli može i friški)



**Dobar tek!!!**