

Zutaten für 4 Personen:

2 Bund Frühlingszwiebeln (ca. 300 g/13-15 Stück)
350 g Feta oder türkischen Weichkäse (beyaz peynir)
400 g Sauerrahm
200 g Joghurt

Zubereitung:

- 1) Wascht die Frühlingszwiebel und schneidet sie in so kleine Würfel wie nur möglich.
- 2) Zu den Zwiebelwürfeln gesellt sich der Sauerrahm und ein Teil vom Joghurt. Bröselst darüber den Feta oder den türkischen Käse, vermengt das Ganze gründlich und fügt bei Bedarf noch Joghurt hinzu. Bei Bedarf deswegen, weil der Salat nicht zu flüssig werden darf.
- 3) Vermischt die Zutaten nochmals sorgfältig und gebt den Salat für min. 1-2 Stunden in den Kühlschrank.
- 4) Er passt nicht nur zu Gegrilltem, sondern auch zu allen Fleisch- und Fischgerichten oder als Topping für Folienkartoffeln.



Sastojci za 4 osobe:

2 vezice mladog luka (=ca. 300 g/13-15 kom.)
350 g feta sira ili bijelog kravljeg sira (npr. beyaz peynir)
400 g kiselog vrhnja
200 g jogurta

Priprema:

- 1) Mladi luk operite i izrežite na što sitnije kockice.
- 2) U narezani luk dodajte kiselo vrhnje i jedan dio jogurta. Izmrvite feta sir/kravlji sir pa po potrebi dodajte još malo jogurta, znači onoliko koliko je potrebno da salata bude kremasta (ne smije biti rijetka).
- 3) Sve dobro promiješajte pa stavite salatu na barem sat-dva vremena na hlađenje.
- 4) Siriluk je super prilog uz meso i povrće sa roštilja ali i uz sva druga jela od mesa i ribe ili kao topping za kuhani i pečeni krompir.

