

## Salata "Light"



### Priprema

Krastavce ogulite i izrežite na kocke. Ohlađeni sir također izrežite na kocke. Kukuruz dobro ocijedite, a kopar grubo isjeckajte. Sve pomiješajte s majonezom kojoj ste dodali kiselo vrhnje, papar, sol i sok od limuna. Salatu ostavite da kratko odstoji na hladnom mjestu pa je ukasite kolutovima neoguljenog krastavca i koprom.

### Sastojci

2 krastavca, 350 g kukuruza u zrnju (konzerva ili svježi), 1 svežanj kopra, 8 trokutića topljenog sira „Light“, 1 dl kiselog vrhnja, sok od limuna, papar, sol, 1 dl majoneze