



Topli umaci.

Umak od krastavaca.

Sastojci: 3 krastavca, 5 žlica kiselog vrhnja, papar, sol.

Na kosanoj masti se napravi zaprška, dodaju se naribani i ocijedeni krastavci, jedno vrijeme se pirja i zatim zalije temeljcem od juhe, osoli, doda papar i kiselo vrhnje.

Na isti način se može napraviti i umak od kiselih krastavaca.