

Preliv od kiselih krastavcica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **12 min**

Sastoјci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **po ukususoli**
- **oko 400 mlulja**
- **1 kašicicasenfa**
- **1 kašicicalimunovog soka**
- **5-6kiselih krastavcica**
- **1 kašikamilerama**

Priprema

Štapnim mikserom umutiti ovlaš jaja i so, a zatim staviti kašicicu senfa i limunov sok. U tankom mlazu nalivati ulje, sve vreme muteci. Kad se postigne željena gustina, staviti krastavcice isecene na kockice i oceene od viška vode, pa kratko izmiksati, da se usitni i poveže sa majonezom. Sada dodati kašiku milerama, promešati još jednom da se ujednaci. Jako lepo se slaže uz sve vrste mesa, a narocito ribu, kojoj daje potrebnu svežinu...

Savet