

Domaci senf



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **110 g** semena slacice
- **100 ml** sveže isceenog soka od limuna
- **130 ml** vode

I još:

- **1 kašika** majcine dušice (osušene)
- **1,5 kašika** svežeg ruzmarina
- **1/2 kašice** ljute, aleve, paprike
- **1/3 kašice** morske soli
- **1 kašica** meda
- **100-150 ml** mlake vode

Priprema

U dublju posudu staviti seme slacice i preliti ga, mešavinom, limunovog soka i vode. Poklopiti i ostaviti posudu, na sobnoj temperaturi, da odstoji tri dana.

Na kraju treceg dana slacica ce da upije tecnost, sa kojom smo je nalili.

Prebaciti slacicu u, jaci, blender i dodati majcinu dušicu, ruzmarin, ljutu alevu papriku, morsku so, med i 100 ml vode (ako bude trebalo dodati još 50 ml vode).

Izblendati da se sve pretvori u kašastu smesu. Napuniti teglice. Od ove kolicine izau dve teglice od po 200 g. Ovaj senf može da stoji i do pet meseci u frižideru.

Savet