Basil Vinaigrette



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- **130 ml**maslinovog ulja
- **1,5 kašika**sirceta
- **1 kašika**vode
- **1 cen**bijelog luka
- **1 kašika**senfa
- **3/4 kašicice**soli
- **oko 27 g**svježeg bosiljka (listovi)

Priprema

U blender sipati ulje, vodu, ocat, listove bosiljka, so i protisnut češnjak. Kratko miksati. Dodati senf, pa miksati još 10-tak sekundi (da se dobije glatka smjesa)! Ukoliko vam je smjesa pregusta, dodati još malo ulja ili vode.

Poslužiti odmah, uz peceno ili grill povrce...

...krompir!

Može se poslužiti i uz svježi paradajz, feta sir, ribu, piletinu, kuhani pirinac ili pastu.... uvati u frižideru, u tegli, do 7 dana!

Savet