Sremuš - medvei luk - sos za zimu



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**sremuša
- **70 ml**maslinovog ulja
- **1 kašika**morske soli

Priprema

Vreme sremuša i uskoro ga više nece biti, ali svake godine stavim nekoliko teglica koje držim u frižideru i stavljam po kašicicu u jela, a posebno je fino sa testeninom, pirincem. Spremala sam ga kao pesto, sa sirom, pinjolima..... ali ova kombinacija mi je bolja, duže moze da stoji. Sremuš ocistiti od cvetova-pupoljaka, oprati, staviti na krpu i dobro osušiti da nema vode. U multipraktik staviti sremuš, hladno ceeno maslinovo ulje, sol i sve izmiksati. Sipati u tegle, zatvoriti i cuvati u frižideru.

Savet