

Marinada



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 dl** maslinovog ulja
- **1/2** limuna
- **2-3** cenabelog luka
- **1** vezalista peršuna

Priprema

Izblendirati sok limuna, maslinovo ulje, iseckan beli luk i iseckano lišće svežeg peršuna.

Savet

Držati u grizideru. Koristiti kao namaz na hlebu za doruak, užinu, veeru. Dobro je u borbi sa kandidom zbog belog luka. Ako stoji duže od dva dana, zna da postane gorko od belog luka.