

## *Preliv od kiselih krastavcica*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **12** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- po ukusu soli
- oko 400 ml ulja
- 1 kašičica senfa
- 1 kašičica limunovog soka
- 5-6 kiselih krastavcica
- 1 kašika milerama

### **Priprema**

Štapnim mikserom umutiti ovlaš jaja i so, a zatim staviti kašičicu 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 kratako 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**