

Pikantni umak



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kašicica senfa
- 1 šoljica belog vina
- 2 mala kisela krastavca
- 1 kašicica sitno rendanog crnog luka
- peršunov list
- sok od jednog limuna
- 1 šoljica maslinovog ili obicnog ulja
- biber
- so

Priprema

Senf dobro razmutiti u belom vinu pa dodati najsitnije izrendane krastavce i crni luk, sok od limuna, sitno iseckan peršunov list, biber, so i ulje.

Dobro mešati da umak bude ravnomerno gust.

Može se služiti uz pihtije i hladna pecenja ili kuvanu ribu.