

Hladni preljev za roštilj



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 cašamilerama**
- **200 g majoneze**
- **2-3 režnjabjelog luka**
- **po željiperšun**
- **2 kaškice senfa**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**

Priprema

Umutite mileram, senf i majonezu pa dodajte nasitno nasjeckan bjeli luk i peršun. Ostavite da se neko vrijeme preljev hlađi u hladnjaku pa njime prelite odreske ili povrce s roštilja.

Savet

Ako mileram pomješate s hrenom ili biljnim zainama, dobi ete hladan umak koji e obogatiti okus glavnog jela.