

## **Basil Vinaigrette**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **5 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **130 ml** maslinovog ulja
- **1,5 kašikasirceta**
- **1 kašikavode**
- **1 cenbijelog luka**
- **1 kašikasenfa**
- **3/4 kašicicesoli**
- **oko 27 gsvježeg bosiljka** (listovi)

### **Priprema**

U blender sipati ulje, vodu, ocat, listove bosiljka, so i protisnut cešnjak. Kratko miksat. Dodati senf, pa miksat još 10-tak sekundi (da se dobije glatka smjesa)! Ukoliko vam je smjesa pregusta, dodati još malo ulja ili vode.

Poslužiti odmah, uz peceno ili grill povrce...

...krompir!

Može se poslužiti i uz svježi paradajz, feta sir, ribu, piletinu, kuhanu pirinac ili pastu.... uvati u frižideru, u tegli, do 7 dana!

### **Savet**