

Domaci senf (2)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **1 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** slacice
- **1/2** limuna
- **1 šolja** mlake vode
- **po ukusu** soli
- **1 mala kašičica** karija
- **na vrh kašičice** bibera
- **malo** majcine dušice
- **malo** ruzmarina
- **na vrh kašičice** belog luka u prahu

Priprema

Staviti opranu slacicu u teglu i preliti mešavinom vode i limunovog soka. Poklopiti teglu i ostaviti u frižider 3-4 dana da slacica upije tecnost. Nakon toga sve izruciti u blender. Miksati dugo da se sve usitni i da se dobija smesa bez grudvica, tacnije da se ne osete zrna slacice.

Dodati so i sve ostale zacine i ponovo miksati da se svi zacini sjedini sa smesom i da se dobije struktura senfa.

Ako je potrebno dodajte malo mlake vode. Senf staviti u teglicu, poklopiti i staviti u frižider. Najbolje je koristiti ga posle par dana kako bi senf upio sve zacine, a slacica izgubila na ljutini i gorcini.

Savet

Kada može majonez i ke?ap zašto ne bi mogao i doma?i senf. Bez ulja, konzervansa, še?era... Ne morate da žurite da ga iskoristite jer može u frižideru da stoji i par meseci... Odli?an je za razna pe?enja... Jako lepu i hrskavu koricu stvori na svim vrstama mesa... Mazala sam i preko piletine, bataka, suvih rebaraca... super je u krompir pireu, kao i na pe?enom krompiru... Uživajte, prijatno :)