**Autor**Lucija Labaš

ShareTweetSaveEmail

1

Očišćene sipice kuhati 15 minuta u slanoj vodi sa par listova lovora. Nakon kuhanja začiniti ekstradjevičanskim maslinovim uljem, acetom balzamicom, soli i paprom. U crnilo od sipe dodati malo papra i zvijezda majonezu i sa tim premazati tanjur, a preko toga naslagati začinjene sipice. Na tanjur staviti zvijezda majonezu oko koje smo stavili perlice od aceta balsamica.

sipa
crnilo od sipe
listovi lovora
ekstradjevičansko maslinovo ulje
aceto balsamico
sol
papar
zijezda majoneza
perlice od aceta balsamica



NAMIRNICE

sipa
crnilo od sipe
listovi lovora
ekstradjevičansko maslinovo ulje
aceto balsamico

sol
papar
zijezda majoneza
perlice od aceta balsamica

Način pripreme

1

Očišćene sipice kuhati 15 minuta u slanoj vodi sa par listova lovora. Nakon kuhanja začiniti ekstradjevičanskim maslinovim uljem, acetom balzamicom, soli i paprom. U crnilo od sipe dodati malo papra i zvijezda majonezu i sa tim premazati tanjur, a preko toga naslagati začinjene sipice. Na tanjur staviti zvijezda majonezu oko koje smo stavili perlice od aceta balsamica.

Crno bijeli svijet
NAMIRNICENačin pripreme