

AutorMario Blažan

ShareTweetSaveEmail

1

Sve počinje sa Zvijezda majonezom. Istresite pola majoneze u posudicu i dodajte joj senf i vrhnje.

2

Nakon što ste sve sastojke promiješali začinite s malo kajenskog papra i dobro promiješajte da se rasporedi svugdje.

3

Vaš umak će postati glavna zvijezda vašeg roštilja, a odlično se slaže i uz kajganu. Dobar tek!

45 g Zvijezda majoneze
1 kom. Čašica vrhnja
1 čajna žličica Senfa
Prstohvat kajenskog papra



NAMIRNICE

45 g Zvijezda majoneze
1 kom. Čašica vrhnja
1 čajna žličica Senfa
Prstohvat kajenskog papra

Način pripreme

1

Sve počinje sa Zvijezda majonezom. Istresite pola majoneze u posudicu i dodajte joj senf i vrhnje.

2

Nakon što ste sve sastojke promiješali začinite s malo kajenskog papra i dobro promiješajte da se rasporedi svugdje.

3

Vaš umak će postati glavna zvijezda vašeg roštilja, a odlično se slaže i uz kajganu. Dobar tek!

Super umak roštiljko
NAMIRNICENačin pripreme