Umak “La nouvelle”

**Autor**Danijel Marelic
ShareTweetSaveEmail
1

Srednjeskuhana jaja usitniti nožem i prebaciti u zdjelu, dodati sjeckane krastavce, sjeckani češnjak, majonezu, hren umak, maslinovo ulje, sol, papar i kopar. Sve sastojke promiješati i staviti u hladnjak na 1h prije serviranja.

2 kom. Jaja
5 kom. Zvijezda kiselih krastavaca
1 kom. Češnjaka
2 jušna žlica Zvijezda majoneze
1 jušna žlica Zvijezda hren umaka
1 jušna žlica Zvijezda maslinovog ulja
1 pt Soli
1 pt Papra
1 pt Kopra
1 kom. kiselog motara za dekoraciju



NAMIRNICE

2 kom. Jaja
5 kom. Zvijezda kiselih krastavaca
1 kom. Češnjaka
2 jušna žlica Zvijezda majoneze
1 jušna žlica Zvijezda hren umaka
1 jušna žlica Zvijezda maslinovog ulja

1 pt Soli
1 pt Papra
1 pt Kopra
1 kom. kiselog motara za dekoraciju

Način pripreme

1

Srednjeskuhana jaja usitniti nožem i prebaciti u zdjelu, dodati sjeckane krastavce, sjeckani češnjak, majonezu, hren umak, maslinovo ulje, sol, papar i kopar. Sve sastojke promiješati i staviti u hladnjak na 1h prije serviranja.

Umak “La nouvelle”
NAMIRNICENačin pripreme