Zatvorska majoneza zarobljena u hladnjaku

**Autor**Adela Beč

ShareTweetSaveEmail

1

Izmiksati sour cream sa majonezom,mlijekom,soli i začinima,na kraju dodati pistacije i papriku,sjemenke po želji i sve skupa lagano pomiješati. Staviti u kalup prethodno oblijepljen prozirnom folijom i staviti u zamrzivač na 3-4 h.
Ovo jelo služi kao dodatak jelima i mesu,a rko voli može i zasebno:)

400 ml sour cream
1 kom. zvijezda light majoneze
1000 ml sojinog mlijeka
100 g pistacija
100 g paprike
3 čajna žličica soli
1 čajna žličica začina
5 jušna žlica sjemenki po želji



NAMIRNICE

400 ml sour cream
1 kom. zvijezda light majoneze
1000 ml sojinog mlijeka
100 g pistacija
100 g paprike
3 čajna žličica soli
1 čajna žličica začina

5 jušna žlica sjemenki po želji

Način pripreme

1

Izmiksati sour cream sa majonezom,mlijekom,soli i začinima,na kraju dodati pistacije i papriku,sjemenke po želji i sve skupa lagano pomiješati. Staviti u kalup prethodno oblijepljen prozirnom folijom i staviti u zamrzivač na 3-4 h.
Ovo jelo služi kao dodatak jelima i mesu,a rko voli može i zasebno:)

Zatvorska majoneza zarobljena u hladnjaku
NAMIRNICENačin pripreme