

Hladni preljev za roštilj



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **caša** milerama
- **200 g** majoneze
- **2-3** **reznja** bjelog luka
- **po želji** peršun
- **2 kaš** **kice** senfa
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber

Priprema

Umutite mileram, senf i majonezu pa dodajte nasitno nasjeckan bjeli luk i peršun. Ostavite da se neko vrijeme preljev hladi u hladnjaku pa njime prelite odreske ili povrce s roštilja.

Savet

Ako mileram pomješate s hrenom ili biljnim zainama, dobi ete hladan umak koji e obogatiti okus glavnog jela.