

Dressing od mladog luka

Sastojci:

- 75 g mladog luka
- 1 VŽ svijetlog balsamico octa
- 2 VŽ [suncokretovog ulja](#)
- sol
- 1/2 MŽ sviježe mljevenog šarenog [papra](#)



Mladi luk očistite potpuno od zelenih djelova.

U sjeckalicu dodajte sviježe mljeveni šareni papar, sol, mladi luk, aceto balsamico i suncokretovo ulje. Izmiksajte, pazeći da se sve ne pretvori u tekućinu. Dovoljno je desetak okretaja miksera.

Dressing od mladog luka pripremajte neposredno prije konzumacije, jer mladi luk stajanjem naginje da postane gorak.

Ovaj dressing izvrsno harmonizira sa mješanom salatom od mrkve, rajčice, svježih krastavaca i zelene salate.

