

# Makalo

## Makalo

2 glavice belog luka  
2 kašike kuhinjske soli  
2 kašike sirćeta  
 $\frac{1}{2}$  limuna

## Šam

3 belanca  
1 l suncokretovog ulja  
 $\frac{1}{2}$  kašičice krupne morske soli

## Način pripreme

Štapnim mikserom ispasirati beli luk, sirće, sok od limuna i so. Kada se ispasira kao pire ostaviti sa strane. U boli umutiti 3 belanca u sneg. U umućena belanca dodati ulje, kap po kap. Mutiti dok se ne potroši 1 litar. Na kraju dodati pire od luka i so. Sve vreme mutiti u istu stranu.

Makalo se koristi kao namaz ili prilog jelima.