

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.