

# Scordolea de nuci

## Scordolea de nuci

### Ingrediente :

250 g nuci, o felie de piine, 2-3 catei de usturoi, 100 g de ulei, o lingura de otet, sare

### Preparare :

Nucile curatate se trec prin masina. Se inmoaie in apa miez de piine. Se freaca cu putina apa si otet, pina se face o crema. Se toarna incet uleiul, ca la maioneza. Se adauga nucile macinate si putin mujdei de usturoi. Se potriveste de sare si de acru. Trebuie sa arate ca o smintina groasa. Se serveste cu raci fierti, rasol de pasare, salata de castraveti, de sfecla etc. Se poate servi si ca sos. In acest caz, se subtiaza cit trebuie cu putina apa. Foarte gustos.