

Slatki soja-susam vinegret

Ukupno vreme **5 min** 5 min vreme pripreme

Nutritivne vrednosti (prema porciji)

335 kJ / 80 kcal

Masti: **7,50 gr** Protein: **0,25 gr**

Ugljeni hidrati: **0,50 gr**

SASTOJCI

2 porcije

3 kašike Kikkoman Ulje Pečenog Susama
2 kašike pirinčanog sirćeta
1 kašika meda
1 kašika Kikkoman Sos za pirinač - slatki
So i biber

PRIPREMA

Korak 1

3 kašike Kikkoman Ulje Pečenog Susama - **2 kašike** pirinčanog sirćeta - **1 kašika** meda - **1 kašika** Kikkoman Sos za pirinač - slatki - So i biber po ukusu
U činiji pomešati Kikkoman ulje pečenog susama, pirinčano sirće, med, Kikkoman sos za pirinač i so i biber. Dobro promešati dok ne postane glatko. Koristiti vinegret kao preliv za salate ili dinstano povrće.