

## SAUSA DI AVIJE (SALSA DELLE API)

### Ingredienti

- miele (1 cucchiaino)
- noci (10gr)
- brodo di carne (1ml)
- senape (1 cucchiaino)

### Come si prepara

Tritare finemente i gherigli sbollentati e sbucciati, fino ad ottenere una pasta.

Aggiungervi il brodo e la senape e amalgamare il tutto.

Aggiungere infine il miele, mescolando bene fino a ottenere una crema densa.

**Difficoltà: 2**

### Tags

occasioni speciali, salse, internazionale, Sausa di avije, salsa delle api

