

Sirni namaz



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 pecenih paprika (vecih)
- 100 g susama (proprženog)
- 1 kašak kisele pavlake
- 100 g krem sira
- 500 g mrvljenog sira
- biber
- so

Priprema

Pecene paprike oljuštiti i ocistiti od semenki. Tako pripremljene paprike iseckati na sitne kockice.

U dublju posudu staviti mrvljeni sir i iseckane paprike. Promešati, da se sastojci sjedine. Dodati proprženi susam, kiselu pavlaku i krem sir. Kašikom dobro sve promešati, da masa postane kremasta. Biber i so dodati po ukusu. Ostaviti u frižider, da se dobro ohladi.

Može da posluži i kao salata i kao, izuzetno dobar, namaz na hleb.

Savet