

Naut krema



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gnauta
- **5** gsoli
- **1** gbibera
- **50 ml** maslinovog ulja
- **1** limun
- **1 kašičica** senfa
- **1 kašičica** rena
- **prstohvat** origana

Priprema

Naut oprati i skuvati u malo vode sa dodatkom sode bikarbone. Procediti. Staviti u blender. Dodati sve ostale sastojke. Umutiti u glatku kremu. Dobro ohladiti. Sluziti uz tostirani hleb.

Savet

U osnovni recept možete da dodate zaine po želji. Ja volim kisele krastavce i kim.