

Namaz sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** feta sira
- **150 ml** grckog jogurta
- **3** cenabelog luka
- 2 ljute papricice
- **1 kašik** maslinovog ulja
- **1/4 kašičice** mlevenog crnog bibera

Priprema

Beli luk i papricice što sitnije iseckati (ja sam ih iseckala u secko). U odgovarajuću posudu staviti feta sir, pa ga viljuškom izgnjeciti. Dodati grčki jogurt, maslinovo ulje i biber. Viljuškom dobro umutiti, da postane kremasto.

Na kraju dodati iseckani luk i iseckane ljute papricice. Sjediniti sa smesom od sira.

Namaz ostaviti u frižider, da se dobro ohladi, pa ga premazati preko parceta vrućeg, domaćeg, hleba. Prijatno!!

Savet