

Sirni namaz



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**pecenih paprika (vecih)
- **100** g susama (proprženog)
- **1** cašakisele pavlake
- **100** g krem sira
- **500** gmrvljenog 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