

Tapenada namaz



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** crnih maslinki kalamata
- **100 g** zelenih maslinki
- **2** cenabelog luka
- **1 kašik** kapara
- **1 vezica** peršunovog lišća
- **1 kašika** maslinovog ulja

Priprema

Masline i kapare malo oprati u vodi i ocediti. Iseci ih na polovine ili cetvrtine i dodati u multipraktik. Dodati takodje oprane i ocedjene kapare, beli luk, peršunovo lišće, maslinovo ulje i samleti.

Savet

Tapenada je provansalsko jelo i popularna je na jugu Francuske. Odlična je kao namaz na tostu, poprskana limunovim sokom ili sa povrćem kao predjelo. Služi se još kao dodatak raznim jelima.