Namaz od tikvica i sociva



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**obarenog sociva
- **400 g**tikvica
- **3 cena**belog luka
- **3 kašike**maslinovog ulja
- sok od 1 limuna
- **2 kašike**vlašca
- so
- biber

Priprema

Tikvice isecene na kockice ili polukrugove malo prodinstati na maslinovom ulju, pa dodati iseckani beli luk. Nakon desetak minuta dinstanja, ubaciti u blender i usitniti. Zatim dodati obareno socivo, sok od limuna, vlašac, so i biber. Izblendirati sve zajedno, pa dobijenom masom namazati kriške hleba. Preko možemo dekorisati paradajzom ili necim drugim po želji.

Savet