

Posni namaz sa orasima



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **300 g** šargarepe
- **1 koren** paškanata
- **1 manji** celer
- **1 glavica** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **1 kašika** senfa
- **100 g** mlevenih oraha
- sok od **1** limuna
- **malobibera**
- **malozacinskog** bilja
- **po ukusu** soli

Priprema

Obariti povrce. Izbledirati ga i dodati zaccine, senf i mlevene orahe. Posoliti po ukusu i dodati soka od limuna po želji. Promešati varjacom da se lepo sjedine sastojci. Rashladiti i uživati u ukusu.

Namaz je odlican za sve one koji poste na vodi-klot, a i za sve ljubitelje dobrog namaza. Prijatno.

Savet