ureci namaz

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**cureceg belog mesa
- **2**jajeta
- **1/2**limuna
- **2 kašike**maslaca ili margarina
- **2 kašike**kisele pavlake
- **2 manje**šargarepe
- **malo**soli

Priprema

Šargarepu ocistiti, iseci i skuvati. Jaja skuvati i ocistiti. urece meso skuvati u posoljenoj vodi i ohladiti. Limun iscediti.

U dublju ciniju staviti meso, jaja, šargarepu i sok od limuna i usitniti štapnim mikserom (ili blenderom). Dodati maslac i pavlaku, posoliti po ukusu, umutiti.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Prijatno!

Savet