Namaz od graška i nane

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**graška
- **3 kašike**seckanih listova nane
- **2 kašike** paste od susama
- **1**luk
- **1 kašika**susamovog ulja
- so
- biber

Priprema

Luk sitno iseckati i propržiti na susmovom ulju dok ne omekša. Dodati grašak i naliti vodom. Ostaviti da se kuva oko 20 minuta. Procedite grašak i crni luk. Prebacite grašak i crni luk u blender, dodajte susamovu pastu, nanu, so i biber. Mutite dok ne dobijete glatku masu. Staviti u frižider da se ohladi.

Savet