

Namaz od pasulja, karfiola i šargarepe



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolj**ekuvanog pasulja
- **1 kuvana**šargarepa
- **1 srednji *cvetic***kuvanog karfiola
- **1 kašicica**karija
- **malo** ?umbira
- **1 prstohvat**bibera
- **1/2 kašicice** majcine dušice
- **po ukusu**soli

Priprema

Staviti u blender vec skuvani pasulj, šargarepu i karfiol i izmiksati da se dobije pire.

Dodati so po ukusu i zacine pa opet na kratko izmiksati da se zacini povežu sa smesom.

Možete rashladiti pre služenja, a možete jesti i odmah ako vam se svi?a i kao topli namaz.

Ja sam obrok upotpunila predhodno objavljenim receptom, hleb-projom sa mekinjama i pahuljicama. Malo kiselih krastavcica i šargarepe :)

Savet

Prijatno :)