

Namaz od pasulja, karfiola i šargarepe



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šoljekuvanog pasulja**
- **1 kuvanašargarepa**
- **1 srednji *cvetic***kuvanog karfiola
- **1 kašicicakarija**
- **malo umbira**
- **1 prstohvatbibera**
- **1/2 kašice** majcine dušice
- **po ukususoli**

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 svia i kao topli namaz.

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

Savet

Prijatno :)