

Pikant namaz od pasulja



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šolj**ekuvanog belog pasulja
- **1-2 kaš**icice pikant senfa
- **1 prstoh**vatcilija u prahu
- **malou**mbira u prahu
- **1/2 kaš**icice karija
- **1/3 kaš**icice majcine dušice
- **po ukusu** soli

Priprema

Staviti u blender kuvani pasulj i izmiksati sa dodatkom soli.

Dodati senf i ostale zaccine pa izmiksati da se sjedini.

Rashladiti i poslužiti kao namaz uz tost hleb, dvopek ili pirincane galete, po želji...

Savet

Ja sam probala i sa domaim senfom (jedan od predhodno objavljenih recepata) sa dodatkom ilija, a probala sam

i sa pikant senfom... sve po ukusu u zavisnosti od toga koliko volite ljuto. Ja volim tek toliko da bude pikant, tako da nekad i ne dodam ili... Ponekad ubacim malo mlevenog bibera. Prijatno :)