ureci namaz sa povrcem

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**cureci karabatak
- **2**pilece džigerice
- **2 vece**šargarepe
- **1 veca glavica**crnog luka
- **1 ravna kašika**masti
- **2 kisela**krastavcica
- **2 kašike**pavlake
- **1 kašika**majoneza
- **prstohvat**suvog biljnog zacina
- **malo**soli
- **malo**belog bibera
- **malo**origana
- **malo**kurkurme
- **malo**sušenog celera
- **malo**peršuna

Priprema

Karabatak iseci na manje komade. Šargarepu i luk iseci na krupnije komade. Staviti malo soli i suvog biljnog zacina, dodati mast i vodu koliko da ogrezne.

Dinstati na srednjoj temperaturi oko 30 minuta. Ako je potrebno doliti još vode i nastaviti sa dinstanjem, dok meso ne omekša. Kad ispari voda i meso bude mekano upržiti meso i povrce.

Malo prohladiti pa preruciti u blender. Dodati na krupnije secene krastavcice i po prstohvat svih zacina.

Dodati pavlaku i majonez. Ako je smesa previše suva dodati još malo pavlake.

Sve izblendati. Dobijeni namaz preruciti u posudi sa poklopcem i staviti u frižideru.

Služiti za dorucak ili veceru! Prijatno!

Savet