Pikantni namaz od patlidžana

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**biljnog sira
- **1 kg**patlidžana
- **2 cena**belog luka
- **1 kašika** limunovog soka
- **1**ljuta papricica
- **4 kašike**maslinovog ulja
- **1/2 kašicice**soli
- **1/2 kašicice**belog mlevenog bibera
- **po ukusu**mleveni anis, cimet
- **2 kašike**crnog susama
- **100 g**krupno seckanih oraha

Priprema

Patlidžan i ljutu papriku oprati, staviti u tepsiju i ispeci u rerni na 200 stepeni 20 minuta. Pecen i ohlaen patlidžan ocistiti od kože kao i pariku. Sve sjediniti i blago sa štapnim mikserom sjediniti. Sir izgnjeciti viljuškom pa dodati u miksan patlidžan. Dodati sitno seckan beli luk, limunov sok, maslinovo ulje, so, biber, seckane orahe mleveni anis i cimet i crni susam. Promešati varjacom i staviti u posudu i u frižider da se ohladi. Namaz poslužiti na tostiranom hlebu ili na zacinjenim brusketima.

Savet