

## *Vegetarijanski namaz od paprike i senfa*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** crvenih paprika
- **3 kašike** jabukovog sirceta
- **1 kašičica** sitne morske soli
- **2 komada** lovorov lista
- **100 g** senfa
- **50 ml** maslinovog ulja

### **Priprema**

Papriku ocistite i isecite na kocke. U dublji lonac stavite 2 litre vode, sirce, so, lovor i pustite da prokuva. Dodajte papriku i kuvajte oko 10 minuta. Dobro je ocedite od tecnosti i prerucite u vanglicu. Posebno umutite senf i ulje i dodajte u papriku.

Štapnim mikserom usitnite papriku u kašu i ujedno je pomešajte sa senfom. Probajte pa ako je potrebno dodajte još malo sirceta ili soli.

Namaz sipajte u tegle i stavite u rernu na 100°C da se zagreje.

Zatvorite metalnim poklopcem i okrenite tegle naopako. Pokrite i ostavite da se ohladi. Ohlaene tegle vratite u prvobitni položaj i odložite u ostavu. Koristite kao namaz na hleb.

## **Savet**

Ukusan namaz koji se jednostavno pravi, a može da stoji dugo kao zimmica iako nema konzervans. Kada teglu otvorite uvajte je u frižideru.