

Vegeterijanski namaz sa bundevom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komad (500 g)bundve**
- **100 gmix semenke** (susam, lan, golica, suncokret)
- **2 kašikemaslinovo ulje**
- **1/2 kašicice kurkume**
- **1 kašicica suvog peršunovog lista**
- **1 kašicica biberna**
- **1/2 kašicica zacinske mlevene paprike**
- **po potrebimorska so**
- **1 kašicica beli luk u prahu**

Priprema

Bundevu iseci na manje komade pa staviti u tepsiju preko papira za pcenj. Staviti u rernu da se pece oko 30 minuta na 200 stepeni.

Semenke malo propržiti na suvom tiganju.

Semenke staviti u secka pa ih samleti.

Dodati pecenu bundevu pa zajedno sa semenkama kratko iseckati u secka. Preruciti u drugu ciniju pa dodati ostale sastojke-zacine.

Dodati beli luk u prahu, kurkumu, so, ulje, biber. Morsku so, suvog peršunovog lista, zacinsku mlebvenu

papriku.

Sve lepo sjediniti i ostaviti u frižideru do služenja.

Najbolji je u kombinacijin sa crnim hlebom.

Savet