

## ***Vegeterijanski namaz sa bundevom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 komad (500 g)** bundve
- **100 g** mix semenke (susam, lan, golica, suncokret)
- **2 kašike** maslinovo ulje
- **1/2 kašičice** kurkume
- **1 kašičica** suvog peršunovog lista
- **1 kašičica** bibera
- **1/2 kašičice** zacinske mlevene paprike
- **po potrebi** morska so
- **1 kašičica** beli luk u prahu

### **Priprema**

Bundevu iseci na manje komade pa staviti u tepsiju preko papira za pecnj. 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 kombinaciji sa crnim hlebom.

**Savet**