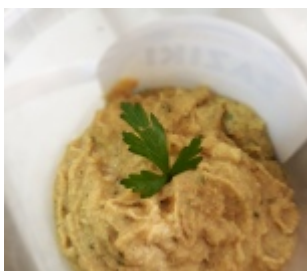


Namaz od piletine i heljde



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pileci batak sa karabatakom
- 2 kašikesirove heljde u zrnju
- 1 kašicica karija
- 1/2 kašicice soli
- 1 prstohvat kurkume
- 2 prstohvatabibera
- 1 prstohvat majcine dušice
- 3 cenabelog luka
- 6-7 komadakapra iz teglice
- 1 kašika seckanog svežeg peršuna
- 1 kašicicasvežeg umbira

Priprema

Batak skuvati ocijetiti od kostiju i kože i usitniti. Posebno skuvati 2 kašike heljde u maloj šerpici, ostaviti 5-10 minuta da stoji pa ocediti od vode. U secka ili blender staviti meso, heljdu, zacine, kapar i malo vode u kojoj je bio kapar jer je jako slana pa ce dobro doci, umbir, beli luk i sve izmiksati sa vrlo malo vode, stavite za pocetak 4-5 kašika. Postepeno dodavati vodu ako je previše gusto kako bi se dobila lepa kremasta struktura. Probajte par puta kako bi ste po ukusu dadali so i neki od zacina. Jer nemamo svi isti ukus, a ni istu kolicinu mesa. :) Na kraju umešati seckani peršun i staviti da se ohladi.

Savet

Koristiti kao namaza za hleb, dvopek, krekeri ...