

## Crveni carski namaz



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 koren** narandžastog batat krompira
- **1 koren** ljubicastog batat krompira
- **2 koren** acvekle
- **2 komada** obicnog krompira
- **2** crvene paprike
- **1** zelena paprika
- **100 g** šampinjona
- **50 g** prcnog susama
- **100 g** kuvanih leblebija
- **1 dl** maslinovog ulja
- **po ukusu** soli
- **1 kašicica** mlevenog ?umbira
- **1** limun - sok

### Priprema

Krompire, cveklu, papriku i šampinjone operite i isecite na manje komade, sve prelijte vodom da ogrezne povrce, dodajte malo soli i polovinu potrebnog maslinovog ulja. Prekrijte folijom i stavite na tihu vatru da krcka. Na polovini kuvanja dodajte leblebiju i peceni susam, ako je potrebno dodajte još malo vode i nastavite sa kuvanjem. Probajte da li je povrce mekano, ako je kuvano, sklonite sa vatre i štapnim mikserom izmiksajte u kašu, polako dodavajući preostalo ulje. Na kraju dodajte sok od limuna i ?umbir u prahu, probajte, pa ako je potrebno dodajte još soli.

Sipajte u teglicu i držite u frižideru do kraja upotrebe.

## **Savet**

Ukus je stvarno carski i izgled ne zaostaje. posluži?e kao namaz, ali i kao dodatak uz ribu pe?enje ili testeninu, kako vama bude po volji.