ureci namaz

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**cureceg belog mesa
- **1 kašicica**soli
- **1**šargarepa
- **1**jaje
- **1 kašika**kisele pavlake
- **1 kašika**maslaca

Priprema

Jaje skuvati, prohladiti i ocistiti. urece meso i šargarepu skuvati u posoljenoj vodi i ohladiti. Staviti u dublju ciniju, dodati maslac, kiselu pavlaku i so i usitniti štapnim mikserom.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Prijatno!

Savet