

Posni namaz ala pašteta



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **240 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5** paracetatikve
- **5** kašicicameda
- **po** ukusucimeta
- **po** ukusubiber
- **po** ukususoli
- **80** gkikirikija
- **1** kašicicadžema od ljutih papricica

Priprema

Tikvu onu belu pecenku isecite na kocke, premažite je medom i pospите cimetom. Otprilike ide jedna kašicica meda po parcetu tikve. Ako niste znali postoje i slana jela sa cimetom. :) Stavite u rernu da se ispece tikva. Klasично kao što uvek pecete. Kada se tikva ispece ostavite je da se potpuno ohladi.

Za to vreme sameljite u secku ili blenderu 80 g slanog pecenog kikirikija. Kada se napravi na masu slicnu kremu dodajte tikvu kojoj ste predhodno odstranili donju belu koricu. Na ovu kolicinu kikirikija sam stavila 5 parceta tikve. Dodala sam bibera, kašiku punu senfa, kašicicu džema od ljutih papricica (koji inace ja pravim po mom zašticenom receptu, a vi ako nemate mogu i obicne papricice ljute) i na kraju soli po ukusu. Sve sam to dobro izmiksala. Po ukusu možete dodati naravno i mirojje i belog luka. Stavite u frižider na pola sata da "odmori" pre serviranja. I to je to. Izuzetno ukusno, med i cimet daju šmek kao i kikiriki, a ljuta paprica pikantnost, ali ne previše. I ako mislite da med daje slatkocu, ne uopšte nije tako. Napravite i proverite sami. Soli naravno dodajete po ukusu. Na zdravlje i spasenje post!

Savet

Ponekad nam je problem šta spremiti za doruak kada postimo na vodi. Znate, obino za Vaskršnji post, jer je on strožiji i dosta dana su post na vodi. Za doruak, za veeru nešto uvek namažemo na hleb. I u nedostatku ideja pribegavamo nekim nezdravim namazima punim štetnih materija. E, pa, ja sam napravila jedan namaz od predivnih zdravih sastojaka koji je odličan u sve dane posta. Može da se maže na hleb ili na krekere. Odlino se slaže uz kisele krastavie recimo. Može da stoji dosta dugo u frižideru što je priznaete jako zgodno. Generalno skloni smo da previše posveujemo pažnju posnoj hrani umesto da se usresredimo na molitvu tokom posta. Stalno nešto "izmišljamo krive drine" i od posta pravimo veliku famu, a u stvari toliko imamo jednostavnih namernica i veoma zdravih. Ne trebaju nam trnovi ruže sa Marsa da bi bili bliže Bogu, i da bi smo bili "pravi" vernici. Osvojite se okolo i shvatite koliko smo bogati hranom idealnom za post. Ne znam da li ste znali ali u doba Nemanjia naša i slana i slatka kuhinja u sebi je sadržala med. Med se koristio i u pripremi raznih mesa od divljai i u postu kao dodatak žitarici proso. I ja sam iskoristila tu injenicu i primenila je kod ovog namaza. I verujte nisam ni malo pogrešila.