

Kremasti namaz sa jajima i puterom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **50 gputera**
- **2 jaja tvrdo kuvana**
- **100 gsira (rendanog ili sitnog)**
- **3 kašikekisele pavlake**
- **1 kašikališca mladog luka sitno naseckana**
- **po ukususo**

Priprema

Puter sobne temperature viljuškom penasto umutiti. Zatim dodati žumanca i sjediniti sa puterom pa dodati rendano belance, sir, pavlaku i s lišće mladog luka. Posoliti i sve dobro promešati. Služiti uz hleb domaci integralni. Prijatno!

Savet

Evo jednog brzog namaza, za doruak ili lagantu veeru da malo ulepštate svakodnevnicu.