

Kremasti namaz sa jajima i puterom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** putera
- **2** jaja tvrdo kuvana
- **100 g** sira (rendanog ili sitnog)
- **3 kašike** kisele pavlake
- **1 kašik** ališca mladog luka sitno naseckana
- **po ukusu** so

Priprema

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

Savet

Evo jednog brzog namaza, za doručak ili laganu večeru da malo ulepšate svakodnevicu.