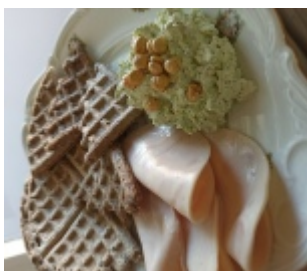


Zeleni sirni namaz



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** mrvljenog sira
- **7-8** **svežeh listov** ablitve ili spanaca
- **4-5** **cen**abelog luka
- **3-4 kašike** svežeg seckanog peršuna

Priprema

Jedan jako jednostavan i ukusan namaz. U secka staviti usitnjene listove blitve ili spanaca, beli luk i peršun pa usitniti baš sitno.

Dodati i sir i miksati da se sve poveže. Ako je potrebno dodati so, u zavisnosti koliko je sir slan. Može se dodati i malo maslinovog ulja, ali kako je sir bio masniji i baš je namaz bio kremast ja nisam dodavala.

Može se jesti i odmah. Ja najviše volim za dorucak uz neke zdrave galete i malo suhomesnatog :)

Savet

Koliina namirnica je proizvolja u zavisnosti koliko koju volite i sa kojom koliinom sira radite, pa tako kombinujte po svom ukusu :)