

Namaz od sremuša



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 velika veza** svezeg sremuša
- **6** badema
- **2 kašike** susama
- **2 kašike** golice
- **2 kašike** semenki suncokreta
- **1/2** limuna
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **po želji** himalajske soli

Priprema

Susam, golice i suncokret staviti u rernu da malo porumeni. Sremuš malo usitniti.

Semenke i bademe izblendati.

Potom dodati seckani sremuš, sok od pola limuna, so i maslinovo ulje pa sve lepo izblendati.

Gotov namaz presuti u teglicu i cuvati u frižideru do 7 dana.

Savet

Sremuš (medvei luk) je prepoznatljiv po svojoj aromi koja veoma podsea na beli luk. Namaz od svežeg sremuša budi ula i osvežava. Sve preporuke. Prijatno!