

NAMAZ IZ LEČE IN BUČK

- 150 g sveže skute
- 60 g rdeče leče
- 1 žlica kisle smetane
- 1 žlica svežih zelišč (drobnjak, timijan, bazilika,
- 1 žlica currya
- 1 žlica olivnega olja
- 1/8 l belega vina (suhega)
- 100 g bučk

Za namaz iz leče in bučk na olivnem olju popražimo rdečo lečo. Zalijemo z belim vinom in kuhamo, dokler leča ni kuhana. Tekočino odcedimo. Operemo bučko, jo osušimo in na grobo naribamo. Naribano bučko posolimo, pustimo nekaj časa stati in jo nato dobro iztisnemo. Operemo začimbe, jih osušimo in na drobno nasekljamo. Zmešamo kisko smetano, skuto, začimbe in curry ter dodamo naribano bučko in lečo. Namaz iz leče in bučk po okusu solimo in popramo.

SKUTNI NAMAZ Z ZELIŠČI

- 150 g sveže kozje skute
- 2 žlici jogurta
- 2 žlici kisle smetane
- 1 ščepec soli
- šopek svežih zelišč (drobnjak, timijan, bazilika, origano,

Sveža zelišča najprej oplaknemo pod tekočo vodo in dobro osušimo. Z vejic osmukamo listke, nato jih drobno sesekljamo. V kuhinjskem mešalniku gladko zmešamo kozjo skuto, jogurt, kisko smetano in sol. Mešamo toliko časa, da nastane gladka in rahla zmes. V zmes vmešamo sesekljana zelišča. Namaz serviramo v posodico in postrežemo s svežimi ali popečenimi rezinami kruha.



© I. VAPINA
DESIGN BY PEGI
FONDOGRAFALDOGER - GLO - SERRAVALLO



SKUTNI NAMAZ Z MARMELADO IZ HRUŠK

- domača marmelada iz hrušk
- 100 g skute
- lističi sveže melise ali lističi rdeče bazilike

V manjšo skledo dodamo skuto, ki jo z vilicami zdrobimo na čim manjše kose. Skuti dodamo domačo marmelado iz hrušk (po okusu). Za svež okus dodamo drobno nasekljane lističe sveže melise (ali lističe rdeče bazilike). Sestavine dobro premešamo. Postrežemo.

SKUTNI NAMAZ Z JAGODAMI

- 15 jagod
- 15 žlic skute
- 5 žlic medu
- lističi sveže melise

Jagode temeljito operemo, odstranimo zelene dele, nato pa jih dobro zmečkamo z vilicami.

V manjšo skledo dodamo skuto, ki jo z vilicami zdrobimo na čim manjše kose. Skuti dodamo med in jagodni pire. Za svež okus dodamo drobno nasekljane lističe sveže melise. Sestavine dobro premešamo. Postrežemo.



(C) KARINA
DESIGN BY REGI
FONDS/PAPABLOOGER/ELC/STUDIO1000

