Posni namaz sa orasima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krompira
- **300 g**šargarepe
- **1 koren**paškanata
- **1**manji celer
- **1 glavica**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **1 kašika**senfa
- **100 g**mlevenih oraha
- sok od 1 limuna
- **malo**bibera
- **malo**zacinskog bilja
- **po ukusu**soli

Priprema

Obariti povrce. Izbledirati ga i dodati zacine, senf i mlevene orahe. Posoliti po ukusu i dodati soka od limuna po želji. Promešati varjacom da se lepo sjedine sastojci. Rashladiti i uživati u ukusu.

Namaz je odlican za sve one koji poste na vodi-klot, a i za sve ljubitelje dobrog namaza. Prijatno.

Savet