

Urnebes kocke



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg punomasnog sira
- 1/2 pakle dobro umucenog margarina
- 100 g mlevenih oraha
- 3-4 sitno iseckanog belog luka
- 1 kasika slatke aleve paprike
- 200 g obarenog, dobro ocedjenog i iseckanog spanaca

Priprema

Sir izmiksovati u blenderu ili samleti na mašini za meso sa sitnom šajbnom, dodati umucen margarin i sve zajedno još jednom umutiti mikserom da se sjedini, pa u to dodati orahe i beli luk i ponovo dobro izmesati.

Masu podeliti na tri jednaka dela pa u jedan deo dodati alevu papriku, u drugi seckani spanac i treci ostaviti beo.

Ostaviti u fružider da se stegne pa u kalup sa stranicom koja se otvara postaviti na dno alu foliju a onda ovim redom reati urnebes. -crveni deo -zeleni deo -beli deo svaki dobro izgladiti i pritisnuti da se slepe, odozgo po želji posuti mlevbenim orasima, susamom ili krupno samlevenim pecenim kikirikijem i ponovo vratiti u frizider.

Može se sluziti otprilike za jedan sat.

Otvoriti kalup, masu prebaciti na tacnu za služenje iseckati na kockice zeljene velicine, ukrasiti po želji persunom, barenom šargarepom ili pustiti masti na volju pa dekorisati po sopstvenom ukusu.

Služi se sa krekerima, brusketima ili malim lepinjicama.