



Slastni recepti

Vrtec Otona Župančiča Črnomelj

Četrtek, 18. 12. 2014

MESNI NAMAZ



0,7 kg suhega vrata

0,5 kg trdega sira npr. edamec

2 jajc

0,4 masla

225 g kisle smetane mileram (po potrebi)

Peteršilj, česen

SKUTIN NAMAZ Z ZELIŠČI



0,5 kg skute

kisla smetana mileram 270 g

0,1 l sladke smetane

Sol, drobnjak, peteršilj (bazilika ...)

BUČNI NAMAZ



500 g skute

1 kislá smetana

2 dcl sladke smetane

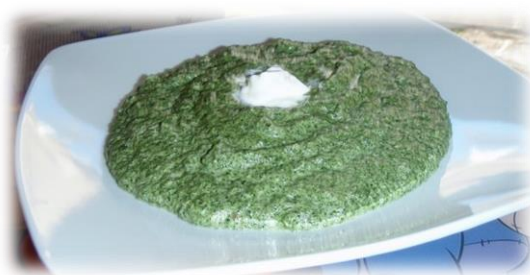
10 dag bučnih semen – predhodno prepraženih na bučnem olju

1 trdo kuhano jajce

Po potrebi malo masla

Sol, poper, kumina

ŠPINAČNI NAMAZ



3 trdo kuhana jajca

2 kislí smetani

12 dag masla

0,3 kg špinače

Malo soli, poper, česen

FIŽOLOV NAMAZ



70 dag lešnikov
1 kg belega fižola
2 kozarca vložene paprike
4 kom velike kisle smetane mileram 450 g
Česen, peteršilj, sol

ČOKOLADNI NAMAZ



200 g mletih praženih lešnikov
200 g masla (lahko tudi kokosovega masla) sobne temperature
250 g medu (lahko tudi manj)
80 g 100% kakava v prahu
začimbe po okusu (vanilija, cimet, ingver, kardamom, klinčki, piment,
janež,...) – ni nujno

LEČIN in ČIČIRIKIN NAMAZ – HUMUS



Sestavine:

30 dag suhe čičerike
20 dag suhe leče
1 velika rdeča čebula
2 stroka česna*
1 žlica gorčice / senfa*
4 kisle kumarice
sladka rdeča paprika v prahu
lovorjev list
listi bazilike
drobnjak
popper, sol, lahko tudi kurkumo

Postopek priprave:

Čez noč namočeno sojo in čičeriko z lovorovim listom skuhamo v osoljeni vodi (skoraj eno uro). Skuhanima stročnicama odlijemo vodo (malo je prihranimo, če bo zmes pregosta, da jo naredimo mazavo), drobno sesekljam s kislimi kumaricami, dodamo praženo čebulo, gorčico in sesekljana zelišča. Sol, popper, kurkumo ali druge začimbe dodamo po potrebi. Dobro zmešamo.