

NAMAZ Z DIMLJENO POSTRVIJO

SESTAVINE:

300 g dimljene postrvi

100 g skute

100 g kisle smetana

Polovica ene limone

Timijan

Sol

Poper

Česen

Šalotka

PRIPRAVA:

Na drobno nasekljamo čebulo in česen. Dodamo očiščeno dimljeno postrv. Pretlačimo (z žlico, ne uporabimo paličnega mešalnika) in dodamo skuto ter kisko smetano. Premešamo, da se sestavine dobro prepojijo, začинimo ter na koncu dodamo še limonin sok. Dobro premešamo.

Namažemo na kruhke, okrasimo z vejico timijana in postrežemo gostom.

Avtorica recepta: Advija Halilović, vodja kuhinje v Termah Snovik

Za hrano si vzemite čas.

