

Namaz od sira sa šipkom

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

BROJ PORCIJA
2

Sastojci

100 g krem sira
50 g goude
pola žličice listića majčine dušice
pola žličice dimljene paprike
polovica očišćenog šipka
tostirani kruh



Nutritivne vrijednosti

Naribajte goudu. Krem siru sobne temperature dodajte naribanu goudu, majčinu dušicu i papriku pa dobro izmiješajte, dok ne dobijete ujednačenu smjesu. Dobivenu smjesu oblikujte uz pomoć prozirne folije u oblik srca i ostavite u hladnjaku da se stisne 15 min do pola sata.

Očistite šipak pa ga stavite na plitki tanjur i uvaljajte srce u njega. Položite ga na dasku na kojoj ćete ga poslužiti i utisnite još šipka na dijelove na kojima se vidi sir.

Kruh tostirajte pa poslužite uz namaz.

Skeniraj za prikaz na web stranici

