

Namaz od sira sa šipkom



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



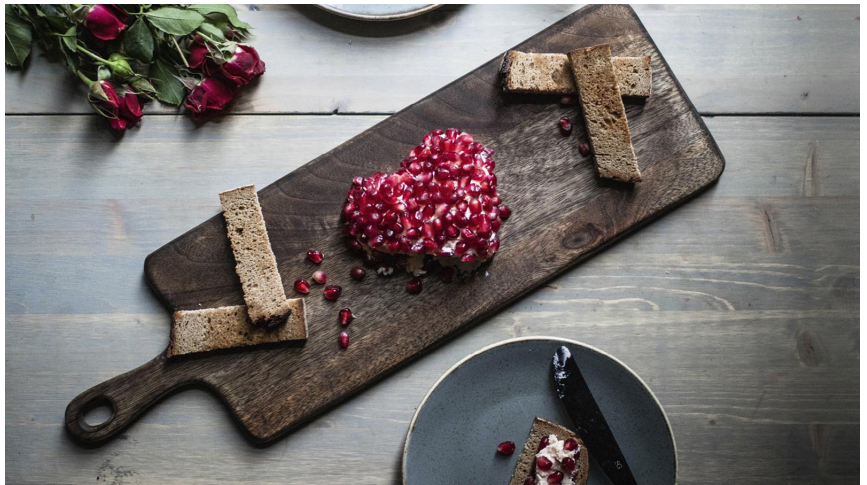
BROJ PORCIJA
2

Sastojci

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

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



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.