

Namaz iz melancanov

Sestavine:

- ½ kg melancanov
- 2 zdrobljena stroka česna
- olivno olje (po okusu)
- 1 žlica sladke rdeče paprike v prahu
- 1 lonček kisle smetane
- sol
- kumina
- limonov sok
- peteršilj

Priprava:

Melancane progasto olupiš, blede speješ na tujem manj maš obe in »zmikšaš«. Dodaš: 2 zdrobljena stroka česna, olivno olje (po okusu), 1 žlica sladke rdeče paprike v prahu, 1 lonček kisle smetane, sol, mleto kumino, peteršilj, lahko tudi malo limoninega soka.

Predlog za serviranje: namažeš na kruh (popeljen je še boljši).

Priporočila: NELI