

Namaz od kuhane šunke



 Jednostavan

Znači, ovaj namaz je doslovno u prijevodu: otvori frizz poslije Uskrsa i sve zajedno smiksaj. Mene posebno oduševljava, jer će zadržati svježinu i nekoliko dana poslije spremljen na hladnom u zatvorenoj posudici. Jutros sam ga jela kao prilog, baš me se dojmio i mislim kako ćete i djecu lako motivirati ne bi li ga probali kroz sendviče i tople toast varijante. Evo jednostavne recepture za ostatke uskršnjih blagdana kada ne znate gdje bi s toliko kuhanih jaja i sira:

sastojci:

- 2 manje šnite kuhane šunke
- 2 mlada luka
- 1 žlica hrena
- 1 žlica majoneze
- 0,2 dcl kiselog vrhnja/mileram (krem sir, svježi sir, ricotta)
- 3 do 4 kuhana žumanjka
- 2 kuhana bjelanjka

- sol, papar
- maslinovo ulje

Moja receptura je prilagođena situaciji mog friža, stoga napominjem kako se vi slobodno prilagodite osobnoj i umjesto kiselog vrhnja, koristite krem sir ili mileram, ali ni svježi kravljji sir ili ricotta neće biti loš izbor, dapače Iskreno, sjeckala sam i miksala ono što sam imala. Kako ćete kombinirati namirnice, tako ćete i količine prilagoditi. Reći ću samo kako sam ja smiksala jednu turu, točnije posudu mog aparata za sjeckanje od ove količine. Znači, nasjeckajte kuhanu šunku, mladi luk, žumanjke i bjelanjke pa dodajte u sjeckalicu s vrhnjem/sirom, majonezom, malo maslinovog ulja i hrena. Kratko izmiksajte ne bi li tekstura ostala onako gruba, rustikalna, jer je baš gušt osjetiti sve te komadiće delicija koje će nas danima podsjećati na ovaj toliko drugačiji Uskrs. Probajte i dodajte začine i sastojke po potrebi kako bi dobili željeni okus i teksturu. Budite racionalni i skromni, ostanite u svojim domovima i kombinirajte ostatke hrane iz hladnjaka, jer bit će to poseban okus produženih blagdana





