



JERNEJ KITCHEN

TZATZIKI NAMAZ S FETO

Tzatziki namaz s feto spominja na tzatziki omako, a gre za bolj gost namaz, ki se mu doda feta. Je kremen, slasten in odličen za zdrav začetek dneva.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	5	MINUT
PEČENJE:	6	MINUT
ČAS SKUPAJ:	11	MINUT

TZATZIKI NAMAZ S FETO

- 2 mladi čebuli
- 1/2 kumare (100g)
- 200 g grškega jogurta
- 200 g fete
- 1 strok česna
- 1 žlička suhega kopra
- 2 žlici olivnega olja
- 1 žlička limoninega soka
- 4 listki mete

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kuhinjski nož
- rezalna deska
- žar ponev
- [sekljalnik Beko](#)

PRIPRAVIMO ZELENJAVO

Kumaro olupimo in narežemo na večje kose. Očistimo mlado čebulo in prerežemo na pol. Žar ponev pristavimo na močan ogenj. Dodamo kumaro in čebuli. Pečemo 6 minut, da se dobro popeče na vseh straneh in da lepo zadiši. Postavimo na stran za nekaj minut, da se zelenjava ohladi.

PREMEŠAMO V NAMAZ

V sekljalnik damo grški jogurt, feto, česen, koper, olivno olje, limonin sok in meto. Zelenjavo grobo narežemo in dodamo v sekljalnik. Premešamo v gladek namaz.

POSTREŽEMO

Namaz razporedimo po krožniku. Poljubno pokapljamo z dodatnim olivnim oljem in posujemo s svežimi zelišči, naprimer koprcom ter začini s sveže mletim poprom. Postrežemo s popečenim kruhom za zajtrk, prigrizek ali predjed.