



JERNEJ KITCHEN

LOSOSOV NAMAZ

Lososov namaz je kremen in slasten. Narejen je s kremnim sirom in nam vzame samo 15 minut. Dobro se hrani v hladilniku in se super za zajtrk, piknike.

ZA 8 OSEB
PRIPRAVA: 15 MINUT

PREDLOG SERVIRANJA

1 koruzni Drožnik Žito

1 čajna žlička olivnega olja

NAMAZ

450 g lososa iz konzerve v naravnem soku

200 g sirnega namaza (npr. ABC)

50 g sladke smetane

1 čajna žlička olivnega olja

1 vejica svežega koprca

½ žličke limonine lupinice

½ žličke limoninega soka

KRUH

Koruzni drožnik narežemo na tanke rezine. Damo ga na pekač obložen s papirjem za peko in pokapljamo z oljem. Postavimo v predhodno segreto pečico na srednjo rešetko. Pečemo 10 minut pri 200 °C.

LOSOSOV NAMAZ

V sekljalnik ali multipraktik damo odcejenega lososa iz konzerve, kremni namaz, sladko smetano, oljčno olje in koprc. Začinimo s poprom in dodamo limonino lupinico in limonin sok. Premešamo v gost in gladek namaz. Solimo po potrebi in okusu.

POSTREŽEMO

Lososov namaz damo v skodelico in ga postrežemo s popečenim koruznim drožnikom.

TOOLS AND EQUIPEMENT

večji pekač

papir za peko

sekljalnik ali multipraktik

skodelica

Oglas