



## 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 koprc
- 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 segreti 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