



JERNEJ KITCHEN

NAMAZ IZ OLIV - TAPENADA

Tapenada iz črnih oliv je narejena iz samo štirih sestavin. Preprost in zelo okusen namaz, primeren tudi za vegane in ljudi, ki ne uživajo laktoze/glutena.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 5 MINUT

NAMAZ IZ OLIV - TAPENADA

160 g črnih oliv, razkoščičenih

2 stroka česna

3 sušeni paradižniki

2 žlici olivnega olja

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

rezalna deska

blender ali palični mešalnik

servirna skodelica

PRIPRAVIMO SESTAVINE

Črne olive razkoščičimo. Česen olupimo in ga narežemo na tanke rezine. Sušen paradižnik grobo seseklamo.

PREMEŠAMO V NAMAZ

V blender ali v ozko posodo damo vse sestavine. Na hitro pulzno premešamo v blenderju ali s paličnim mešalnikom. Vse sestavine se morajo dobro povezati, vendar še vedno mora ostati nekaj teksture oliv. Prestavimo v manjšo servirno skodelico.

POSTREŽEMO

Namaz iz oliv - Tapenado postrežemo s sirom, olivami in krekerji ali svežim kruhom. Hranimo v hladilniku v zaprti posodi do 14 dni. Namaz oziroma tapenado lahko uporabimo kot dodatek v rižoti, vložek v česnovi juhi, ragujih, njokih.