

JAJČNI NAMAZ

Sestavine

- 3 trdo kuhana jajca
- 100 g mehkega masla
- 2 veliki žlici kisle smetane
- sol



Skuhajte jajca in nato vse sestavine stresite v posodo in zmiksajte s paličnim mešalnikom, da dobite gladek in kremast namaz.

NAMAZ IZ SUHEGA SADJA

Sestavine

- 100 g suhih sliv ali marelic
- 200 g skute
- 1 žlica kisle smetane
- cimet



Postopek:

Suhe marelice lahko za kratek čas namočite v topli vodi. Nato marelice narežite na majhne koščke in jih zmeljite v mešalniku. Dodajte skuto in kisko smetano ter cimet. Namaz namažite na kruh ter po želji okrasite s koščki suhega sadja.

MEDENI NAMAZ Z OREHI

Sestavine za 1 dl namaza:

- 40 g masla
- 45 g medu
- 25 g mletih orehov



Postopek

K zmeščanemu ali stopljenemu maslu dodamo med in dobro premešamo. Dodamo mlete orehe in še enkrat premešamo.

Medeni namaz preložimo v servirno skledico in jo postavimo na hladno, da se namaz nekoliko strdi. Nato ga namažemo na kos najljubšega kruha.