**Autor**Sara Cuklin Dokša

ShareTweetSaveEmail

1

U moru namaza protkanih majonezom, Žutorepi namaz nudi razigranu sintezu okusa sačinjenu od sastojaka koji zacijelo čekaju na policama vaše kuhinje.

2

Ocijedite ulje iz konzerve tune.

3

Narežite kisele krastavce i luk na sitne kockice.

4

U posudi pomiješajte sve sastojke osim sezama.

5

Narežite omiljeni kruh ili pecivo.

6

Premažite namaz na svaku šnitu.

7

Na tavi kratko popržite sezam i posipajte po namazu.

Dobar zvjezdasti tek!

160 g tune (komadi)
80 g kukuruza šećerca
50 g kiselih krastavaca
30 g crvenog luka

prstohvat himalajske soli
prstohvat papra
60 g Zvijezda majoneze
20 g kiselog vrhnja
2 žlice bijelog sezama
2 žlice crnog sezama

NAMIRNICE

160 g tune (komadi)
80 g kukuruza šećerca
50 g kiselih krastavaca
30 g crvenog luka
prstohvat himalajske soli
prstohvat papra
60 g Zvijezda majoneze
20 g kiselog vrhnja
2 žlice bijelog sezama
2 žlice crnog sezama

Način pripreme

1

U moru namaza protkanih majonezom, Žutorepi namaz nudi razigranu sintezu okusa sačinjenu od sastojaka koji zacijelo čekaju na policama vaše kuhinje.

2

Ocijedite ulje iz konzerve tune.

3

Narežite kisele krastavce i luk na sitne kockice.

4

U posudi pomiješajte sve sastojke osim sezama.

5

Narežite omiljeni kruh ili pecivo.

6

Premažite namaz na svaku šnitu.

7

Na tavi kratko popržite sezam i posipajte po namazu.

Dobar zvjezdasti tek!

ŽUTOREPI NAMAZ
NAMIRNICENačin pripreme