

## Namaz od slanutka

100 ml vode u kojoj se kuhao slanutak  
200 dag slanutka  
2-3 žlice limunova soka  
2 češnja češnjaka  
50 ml maslinovog ulja  
1 žlica nasjeckanog peršina  
himalajska sol  
papar  
kim  
kumin



Slanutak namočite u vodi dan ranije. Kuhajte dok ne omekša te posolite po želji. Vodu od slanutka malo ohladite. Slanutak, zajedno s vodom, limunovim sokom i češnjakom, usitnite štapnim mikserom kako biste dobili glatku smjesu. Umiješajte maslinovo ulje, peršin, papar, kim i kumin te posolite po okusu. Ovako pripremljeni namaz stavite u hladnjak i ostavite da se dobro ohladi. Namažite na kukuruzni ili integralni kruh ili poslužite kao prilog mesu.

## Namaz od tikvica

40 dag tikvica  
2-3 žlice limunova soka  
2 češnja češnjaka  
1 vezica mladog luka  
50 ml maslinovog ulja  
1 žlica nasjeckanog peršina  
himalajska sol  
papar



Operite i obrišite tikvice, odrežite krajeve i narežite ih na kolutiće. Pecite na tavi koju ste kistom premazali uljem. Pred kraj pečenja stavite češnjak. Kad su tikvice pečene, ohladite ih. Ohlađene tikvice, nasjeckani mladi luk usitnite štapnim mikserom kako biste dobili glatku smjesu. Umiješajte maslinovo ulje, limunov sok i peršin. Popaprite i posolite po okusu. Ovako pripremljeni namaz stavite u hladnjak i ostavite da se dobro ohladi. Namažite na kukuruzni ili integralni kruh ili poslužite kao prilog mesu.