


## RECEPTI IZ VRTČEVSKÉ KUHINJE

Ker zagotovo že pogrešate slastne jedi naših vrtčevskih kuharic in kuharjev, smo vam pripravili tri recepte za namaze, ki jih lahko pripravite tudi doma!



**SIRNO-ZELENJAVNI NAMAZ**

**Potrebujemo:**

- 5 dag naribanega sira
- 10 dag naribanega svežega korenčka
- 6 dag naribanih kislih kumaric
- 10 dag majoneze
- 2 trdo kuhani kokošji jajci
- Nasekljan zelen peteršilj po okusu
- 2 žlici sveže stisnjenega limoninega soka

**Postopek:**  
Vse sestavine zmešamo skupaj in postrežemo.

**BUČNI NAMAZ**

**Potrebujemo:**

- 25 dag skute
- 3 žlice bučnega olja
- 1 pest mletih bučnih semen
- Sol po okusu

**Postopek:**  
Vse sestavine zmešamo skupaj in postrežemo.

**ČIČERIKIN NAMAZ S TUNO**

**Potrebujemo:**

- 10 dag konzervirane čičerike
- 1 konzerva (120 g) tune (ali sardelic/skuše)
- 1 žlička sesekljané čebule
- Sesekljan zeleni peteršilj
- 2 žlici majoneze
- 1 žlička gorčice

**Postopek:**  
Vse sestavine zmešamo skupaj in postrežemo.

**DOBER TEK! 😊**