

## JAJČNI NAMAZ

(Recept izhaja iz spletne strani <https://www.sketa.si/jajcni-namaz-kot-iz-osnovne-sole/>)

### Sestavine

- ◆ 5 trdo kuhanih jajc
- ◆ 3 zvrhane žlice majoneze
- ◆ 2 žlici kisle smetane
- ◆ žlička gorčice
- ◆ 5 srednje velikih kislih kumaric
- ◆ en manjši korenček (ali pol večjega)
- ◆ 30 ml olivnega olja
- ◆ sol
- ◆ poper



### Postopek

Korenček operemo, olupimo in ga skuhamo. Skuhan korenček in kumarice na drobno sesekljamo. Kumarice osušimo. V večji skledi z vilicami pretlačimo trdo kuhana jajca.

Ločeno zmešamo majonezo, kisko smetano, gorčico in olivno olje, nato obe zmesi zmešamo. Vse še začini s poprom, soljo, premešamo in postavimo v hladilnik za kakšno uro, da se okusi dobro povežejo.

Jajčni namaz lahko pripravimo tudi po svoje, uporabimo kar imamo doma in recikliramo. Uporabimo lahko šunko, slanino, redkvico, tunino, mlado čebulo... Še namig – namesto majoneze lahko uporabimo jogurt.

Postrežemo ga na popečenem kruhu.

Pa dober tek 😊