

Obazda - namaz od sira v2 13.05.2015



- 200g **Camembert**
- 150g **Brie sira**
- 100 g [sviježeg kravljeg sira](#)
- 50 g maslaca
- 50 g 2 trokuta zdenka **sira** (ili nekog drugog) **topljenog sira**
- 30 g (jedna manja glavica) ljubičastog luka ili 2 šalote
- 1 MŽ soli
- 1 MŽ slatke crvene paprike
- 1/4 MŽ mljevenog crnog papra
- 1/4 MŽ kimla u prahu
- 1 VŽ svijetlog (najbolje pšeničnog) [piva](#)
- sitno sjeckani luk vlasac za dekoraciju

Maslac držati da sobnoj temperaturi da potpuno omekani (nikako grijati na štednjaku ili mikrovalnoj!) Siru **Camembertu** skinuti koranicu samo ako ga drobite vilicom, te mekani dio u posudi zajedno sa trokutima topljenog sira i brie sirom zdrobiti vilicom u glatku masu.

Ipak **obazda** najbolje uspeva kada camembert, brie, topljeni sir, pivo, začine i maslac prvo dobro izmiksate u sjeckalici, te potom dodate sviježi sir i luk.

Luk nemojte ribati nego ga stvarno sjeckajte jer pri ribanju luk pusti dosta tekućine. Umjesto ljubičastog luka možete uzeti šalote ili mladi luk. Svaki luk koji nije intenzivno ljut je dobar.

Na kraju u **obazdu** dodajte slatku papriku, papar, sol i kiml prahu razmutiti LAGANO sa pivom te dodajte u smjesu sira i maslaca. **Obatzdu** izmješajte u glatku masu.

Obazdu prije serviranja ostavite na hladnom 3-4 sata, da se sastojci dobro prožmu.

Obazda, tradicionalno bavarsko predjelo servirajte uz **pivske perece**, na tanke listiće naribanu bijelu rotkvu (daikon, lat. *Raphanus longipinnatus*) i pivo. Oz pivo i perece nezaobilazno jelo na **Oktoberfestu**, ali i u svakom biergartenu.

Više o pivskom ili ako ćemo ispravno, lužnatom pecivu na sljedećem [linku](#) u poslovnom forumu, članak 45 i 46.



www.moja-kuhinja.com