

Putar sa finim travama



400 g rastopljenog margarina/putra
1 EL senfa
1 TL kadulja
1 TL ružmarin
1 TL majčina dušica
1 TL mažuran
1 TL estragon
1 TL vlasac
½ TL drobljenog svježeg bijelog luka
1 TL curry praha



Putar rastopite, ali nemojte da bude prevruć, najbolje u mikrovalnoj.

U putar umješajte friško smrvljene sušene začine, Umjesto friško mrvljenih možete koristiti upola manju količinu već gotovog praha.

Dobro promješajte, pogotovo da se senf rastopi.

Stavite sve u posudu sa vodom i promješajte, čim se počne zgušnjavati dobro promješajte da začini ne padnu na dno nego se dobro rasporede.



Ovakav putar se dobro čuva u hladnjaku.

Koristite ga kao namaz na kruh kojeg kratko popržite u štednjaku, kao dodatak kuhanoj riži, pire krumpiru.

Posebno paše namazan na tek pečenoj, još vrućoj naravnoj šnicli. (Običan šnicel samo soljen i papren i na naglo pržen)