

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

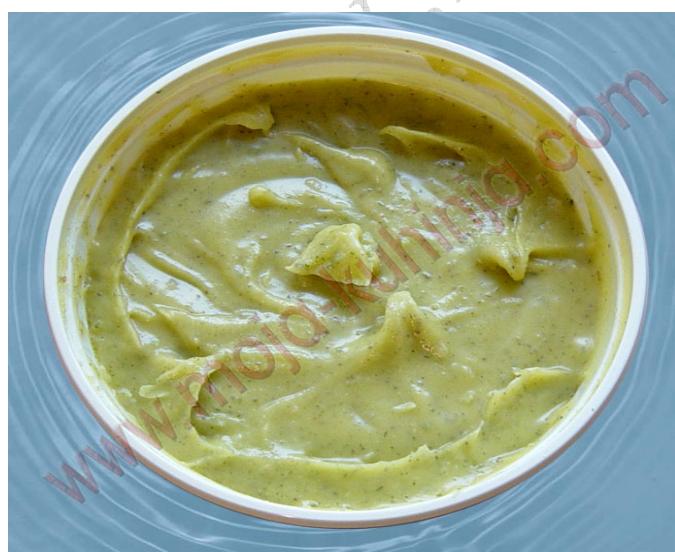


Putar rastopite, ali nemojte da bude prevruć,
najbolje u mikrovalnoj.

U putar umješajte friško smrvljene sušene zaćine,
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 zgušnjavat dobro promješajte da zaćini 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 namzan na tek pećenoj, još vrućoj
naravnoj šnicli.(Običan šnicel samo soljen i papren i
na naglo pržen)