



Dip od slanutka

Bliskoistočni *hummus* svakako je najpoznatiji dip (namaz) od slanutka, ali slanutak u kombinaciji s maslinovim uljem, *acetom balsamicom* i *mascarponeom* sigurno više pripada mediteranskom podneblju. A kad zamiriše posipan popečenim lješnjacima, onda prestaje biti važno odakle dolazi! Ma, samo da ga je bilo malo više!

Sastojci

Broj osoba: 4

- 300 g kuhanog slanutka
- 2 žličice [Vegete mediteran](#)
- 2-3 žlice maslinova ulja
- 2 žličice *aceta balsamica*
- 100 g *mascarpone* sira
- sol

Za posluživanje:

- 50 g grubo narezanih i popečenih lješnjaka



Vrijeme pripreme: 25 min

Energetska vrijednost: 333 kcal / 1392 kJ

Zahtjevnost:

Priprema

1. Kuhani slanutak pomiješajte s Vegetom mediteran, maslinovim uljem i *acetom balsamicom*, stavite u električnu sjeckalicu, usitnite, a nakon toga dodajte *mascarpone*.
2. Po potrebi još dosolite, a zatim gotov dip dobro ohladite u hladnjaku.

Posluživanje

Prije posluživanja dip posipajte lješnjacima i poslužite uz popečeni kruh, *tacose*, čips ili grisine.

Savjet

Za ovo jelo možete upotrijebiti slanutak iz limenke ili slanutak dan ranije namočite u hladnoj vodi, a zatim ga skuhaite.

Moja bilješka

