**ČEMAŽEV NAMAZ S KRUHOM**

Sestavine:

* Približno 20 čemaževih listov
* 1mala kisla smetana (velikost jogurta)
* mali lonček pasirane skute (cca. 500 g)
* 10 dag masla
* ščepec soli

**Postopek priprave:**

1. Liste čemaža operemo in zvijemo v zvitke, ki jih nato vzdolžno narežemo na tanke trakce.
2. V posodi zmešamo skuto, kislo smetano in maslo sobne temperature. Dodamo narezan čemaž in po okusu dosolimo. Namaz shranimo v zaprti posodi v hladilniku in ga ponudimo h kruhu ali opečenim kruhkom.