

Ljuti Međimurec ?

Ovo je superbrzi (i nama superfini) umak/namaz/dip kojeg sam radila za blog portala Volim ljuto. Nadam se da nisam naljutila nijednog Međimurca zbog imena - dobila sam odlično bučino ulje iz Međimurja i naziv je došao sam od sebe. ?



Sastojci:

- cca 250 g kuhanog graha
- 2 žličice kečapa
- mali režanj češnjaka
- 4-5 žlica bučinog ulja
- soli prema potrebi
- Vrabanero Original* Ljuti umak

Priprema:

1.
Kuhani grah ocijedite od tekućine u kojoj se kuhao (ako koristite grah iz konzerve, isperite ga i ocijedite). Češnjak očistite, nasjeckajte i dodajte grahu, zajedno s kečapom i bučinim uljem.
2.
Nakapajte Ljuti umak - ovdje nema točne mjere, kapajte koliko ljuto volite/želite. Ja sam nakapala dio prije miksiranja, a onda dodavala i miksala dalje, dok nisam dobila željeni okus.
3.
Sve sastojke izmiksajte štapnim mikserom u kremastu masu. Akot reba, dodatno začinite pa još malo miksajte. Do posluživanja držite poklopljeno.

Napomene:* Umak/namaz sam radila za blog portala Volim ljuto i koristila sam njihov odličan Vrabanero Original Ljuti umak (ljutina 4/5). Ako ga nemate, zaljutite *Međimurca* po svom ukusu (mljevenim papričicama, ljutim umakom kojeg volite...) i u količini koja vam odgovara. Recept je napisan 07.12.2015.