

# Radič

Namazi so zanimiva stvar. Lahko so čisto enostavni, sestavljeni iz dveh reči, na primer malo smetane in drobnjaka, pa je že nekaj, lahko pa ful zakompliciramo in damo noter stopetinpetdeset stvari, pa bo tudi dobro ...

ANKA PELHAN, WWW.KUHNAPATO.SI  
FOTO LJUBO VUKELIČ



## Radičeve ladjice

### SESTAVINE

- 6 upognjenih listov rdečega radiča
- lonček skute
- lonček kisle smetane
- 6 rdečih redkvic
- šopek drobnjaka
- sol
- 2 zelena repka mlade čebulice
- 6 grisinov

### NO, PA ZAČNIMO:

- 1 Previdno operi listke radiča, da se ne strgajo.
- 2 V posodici zmešaj skuto in smetano.
- 3 Operi redkvice in odstrani neužitne dele.
- 4 Nasekljaj redkvice in drobnjak, oboje vmešaj v skutno maso.
- 5 Posoli in dobro premešaj.
- 6 Maso nadevaj v listke radiča.
- 7 Na grisine natakni listke čebulice in jih zatakni v ladjice.

### TUDI SOLATA JE DOBRA!

#### NAMAZI SO:

- edinstvena priložnost za prve kuharske korake
- za kakršnokoli priložnost
- lahko jih narediš vnaprej
- kot naročeni za druženje, da ni treba stalno streči
- primerni za dekoracijo in priloge