**Slasten namaz za kruh številka 1: Krema s svežim sirčkom**

**Sestavine:**

* **50 g svežega sirčka (enako približno 3 jedilnim žlicam)**
* **1 žlička tekočega medu**
* **2 žlici sveže stisnjenega pomarančnega soka**

**Priprava:**

**Sveži sirčkek dobro zmešaj z medom in s sveže stisnjenim pomarančnim sokom.**

**Namaži na kruh in dober tek J**

**Slasten namaz lahko hraniš v pokritem kozarčku ali v posodi dan do dva.**

****

**Slasten namaz za kruh številka 2: Sveži sirček s papriko**

**Sestavine:**

* **50 g rdeče paprike (polovica paprike)**
* **1 žlička limoninega soka**
* **50 g svežega sirčka (enako približno 3 jedilnim žlicam)**
* **mali ščepec soli**

**Priprava:**

**Papriko zreži na drobne kocke. Z limoninim sokom in s svežim sirčkom jih stresi v visoko posodo za mešanje in s paličnim mešalnikom pripravi pire. V primeru, da paličnega mešalnika nimaš na voljo, vse sestavine le dobro zmešaj. Izboljšaj z malo soli.**

**Namaži na kruh in dober tek J**

**Slasten namaz lahko hraniš v pokritem kozarčku ali v posodi dan do dva.**