**Domači hrenov namaz**

**Sestavine:**

15 dag masla

kumina

20 dag [skute](http://jazkuham.si/recepti-skuta/)

3 žlici [orehov](http://jazkuham.si/recepti-orescki/)

malo popra

1 žlica [hrena](http://jazkuham.si/jedi-s-hrenom-in-vasabijem/)

sladka smetana

sol

Orehe zmeljemo. Zmešamo maslo in skuto. Dodamo še nariban hren in začinimo ter vse skupaj dobro premešamo. Po želji lahko damo tudi malo več hrena. Namazu lahko dodamo malo stepene sladke smetane če želimo, da je bolj rahel.

Ponudimo na polnozrnatem kruhu. Ponudimo ga tudi h kuhani šunki.