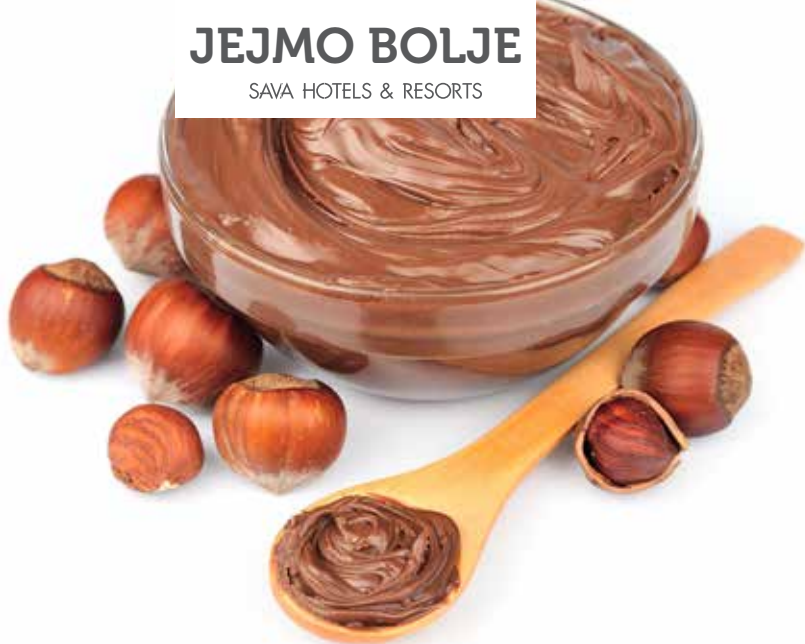


JEJMO BOLJE

SAVA HOTELS & RESORTS



MAMATELA

(mamina nutela ali
sladek lešnikov
namaz)

Sestavine:

- 300 g lešnikov
- 200 g sesekljanih, predhodno namočenih datljev
- 60 g kakavovega/ navadnega masla
- zvrhana žlica in pol grenkega kakava
- žlička bio vanilje v prahu
- 15 žlic nehomogeniziranega mleka (po želji)
- ščepec soli

Lešnike damo za 10 do 15 minut v pečico na 170°C (ne več, da se koristne maščobe v jedrcih pri višjih temperaturah ne spremenijo v škodljive). V tem času popoka lupinica, ki jo nato preprosto odstranimo s tem, ko lešnike pregnetemo med dlanmi. V močan mešalnik (multipraktik ali blender) damo vse sestavine razen mleka in mešamo. Čeprav bo najbrž trajalo malo dlje, bo trud poplačan, vseeno pa vam svetujemo, da vmes v dobro mešalnika večkrat za nekaj trenutkov prekinete mešanje. Zmes se hitreje zmelje, če ji po žličkah dodajamo nehomogenizirano mleko, a če smo vztrajni, to ni potrebno. Namaz hranimo v hladilniku in ga porabimo v treh dneh.