

## LIPTAUER

### POTREBNO JE :

- 1/2 kg mladog domaćeg belog sira
- 1/4 kg kajmaka
- 150 gr maslaca
- 4 žumanceta od obarenih jaja
- 2 kašike seckanog crnog luka
- 1 kašičica mlevenog kima
- biber i so po ukusu
- senf
- paprika
- rotkvice

Sir, kajmak, maslac, žumanca i luk propasirati.  
Zatim sve staviti u jednu posudu, dodati kima,  
senfa, paprike i soli i sve zajedno promešati.  
Od sira napraviti na staklenom tanjiru  
lepu kupu. Ostaviti je na hladnom mestu, ukrasiti  
iseckanim belancima i mladim rotkvicama.

[www.raditeodkuce.com](http://www.raditeodkuce.com)