

Ingrediencie

240 g cíceru, 1 cibuľa, 6 lyžíc olivového oleja, 2 strúčiky cesnaku, 30 čiernych olív, 2 lyžice citrónovej šťavy, 1 lyžička vegety, 2 lyžice sušeného lahôdkového droždia

Postup

Deň pred prípravou namočíme cícer, druhý deň vodu vymeníme a varíme domäkka. Trochu vody v ktorej sa cícer varil si odložíme.

Cibuľu nakrájame najemno, osmažíme na 2 lyžíc olivového oleja, podlejeme trochou vody z cíceru a dusíme domäkka.

Do mixéru dáme uvarený cícer, dusenú cibuľu, očistený cesnak, olivy, citrónovú šťavu, zvyšný olivový olej, vegetu, lahôdkové droždie a trochu vody z cíceru. Rozmixujeme dohladka a podávame s pečivom.

zdroj: kuchačka ze Svatojánu



Pomazánka z cíceru a olív

Nedeľa, 19 Júl 2020 06:44

