

Cizrnová pasta

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cizrna 350 g
- Česnek 3 stroužek
- Citrónová šťáva 1 ks
- Tahini 150 g
- Petrželka 1 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Černé olivy 100 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Cizrnu přeložíme do síta a propláchneme studenou vodou. Necháme okapat a najemno rozmixujeme.
2. Česnek rozetřeme se solí. Vmícháme spolu s citronovou šťávou, římským kmínem a tahini do cizrny, osolíme, přikryjeme poklicí a uložíme asi na 30 min. do chladničky.
3. Petrželku omyjeme, osušíme a otrháme lístky. Okurku omyjeme, osušíme a nakrájíme na tenké plátky.

4. Plátky okurky rozdělíme ozdobně do misek, do středu dáme cizrnovou pastu. Vymáčkeme do ní důlek a pokapeme olejem. Ozdobíme olivami a petrželkou.