

Pomazánka z bílých fazolí a kápie

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kápie 2 ks
- Sterilované bílé fazole 420 g
- Pomletý zázvor 1 lžička
- Chilli koření 1 špetka
- Balzamikový olej 1 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V mixéru rozmixovat kápie, fazole, zázvor, chili koření a ocet. Několikrát seškrábnout pomazánku se stěn mixéru a michovat do poměrně hladka. Osolit a opepřit podle chuti.

Může se podávat ihned, nebo uschovat ve vzduchotěsné nádobě až týden v chladničce.

Výborná pomazánka na selský, celozrnný chléb a také jako dip k syrové zelenině.