

Americká blesková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Sterilované bílé fazole 2 hrnek
- Česnek 1 stroužek
- Panenský olivový olej 5 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Rozmarýn 2 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: USA

Počet porcí: 8

Postup:

Rozmixovat slité, ale neokapané fazole s jedním posekaným stroužkem česneku a pořádnou špetkou soli. Postupně přidávat 4 lžíce oleje, až vznikne hladká směs. Ochutnat a zamixovat dovnitř více česneku podle chuti.

Vložit směs do misky a zamíchat dovnitř zbytek oleje, rozmarýn a kůru. Ochutnat a osolit a opepřit podle chuti.

Pomazánku použít ihned, nebo ji uschovat v chladničce až po 3 dny.

TIP: Lze připravit z předem namočených a uvařených suchých fazolí.