

Cizrnová pomazánka II

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Cizrny 150 g
- Česnek 1 ks
- Citrón 1 ks
- Sůl 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Drcený kmín 1 ks
- Tahini 1 ks
- Sezamová pasta 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Afghánistán

Počet porcí: 3

Postup:

Cizrnu propláchneme, vložíme do hrnce, zalijeme vodou a necháme nejlépe přes noc namočenou. Druhý den ji v téže vodě cca 1 hodinu vaříme, vodu mírně osolíme. Vaříme tak dlouho, až změkne jako máslo, poté ji scedíme a necháme vychladit - zvlášť cizrnu, zvlášť vývar

Uvařenou cizrnu rozmixujeme společně s česnekem, citronem, vychlazeným vývarem, římským kmínem a solí na jemnou pastu.

Na úplný konec přidáme sezamovou pastu tahini - tato přísada pokrm zvláční, spojí a dochutí. Tahini používejte až na úplný konec pokud byste ji přidali dříve, nenamixujete tak hladkou konzistenci pasty

Hotovou pastu podávanou v miskách či namazanou na chlebech jemně zakápneme olivovým olejem.