

Cizrnový dip

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžička
- Cibule, nasekaná 1 ks
- Česnek, rozmělněný nožem 1 stroužek
- Sladká paprika 1 lžička
- Mletý koriander 2 lžička
- Chilli 1 lžička
- Plechovka cizrny 800 g
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Olivový olej 320 ml
- Opečená veka či libanonský chléb k podávání 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pánev s nepřilnavým povrchem rozpalte na maximum. Přidejte 2 lžičky olivového oleje, cibuli, česnek, papriku, koriandr a chilli a opékejte 2-3 minuty. Poté vsypte okapanou cizrnu a nechte ji dvě minuty prohřát. Promíchejte a směs přendejte do mísy robotu a rozmixujte. Přidejte citronovou šťávu, sůl a pepř a nechte dokonale promíchat. Za chodu robotu postupně vlévejte olej. Podávejte s opečenou vekou nebo libanonským chlebem.