

Fazolová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olej 1 ks
- Vařené fazole 2 hrnek
- Vařená pohanka 2 hrnek
- Uvařené ovesné vločky 3 hrnek
- Mletý kmín 1 ks
- Bazalka 1 ks
- Mletý černý pepř 1 ks
- Majoránka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mixéru vsypeme všechny vařené suroviny - fazole, vločky a pohanku. Přidáme pár lžic opravdu kvalitního oleje a podle chuti koření.

Ze všeho umixujeme hladkou pomazánku. Pokud nám zbyly jakékoliv jiné vařené luštěniny, můžeme je použít.

Fazolovou pomazánku mažeme na pečivo.