

# Americká blesková pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

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.