

Cícerová nátierka s červenou šošovicou a Karičkou

Potrebuje

- - 150 g uvareného cíceru
- - 150 g uvarenej červenej šošovice
- - petržlenovú vňať
- - 1 ks Karička črievko
- - korenie Garam Masala (prípadne použijeme mix: kardamóm, koriander, čierne korenie, kurkuma, muškátový orech, zázvor)
- - 5 ml uvarenej šťavy z červenej šošovice

Postup

1. Cícer na noc namočíme do vody, na druhý deň precedíme, zalejeme vodou a varíme od zovretia 50 minút. Po uvarení ho precedíme.
2. Červenú šošovicu dáme variť do hrnca na 10 minút. Po uvarení ju precedíme.
3. Do nádoby dáme cícer, červenú šošovicu, pridáme Karička črievko a 50 ml uvarenej šťavy z červenej šošovice. Všetko spolu rozmixujeme.
4. Na záver pridáme nasekanú petržlenovú vňať a premiešame.

Tento recept nám posielal:

náročnosť:

čas:

porcie: