

# Hrášková nátierka

## Potrebuje

- - 200 g mrazeného hrášku
- - 1 balenie Karička Klasik 125 g
- - 2 strúčiky cesnaku
- - 2 PL sezamové semená
- - 2 PL olivový olej
- - 2 PL petržlenová vňať
- - soľ
- - mleté čierne korenie

## Postup

Mrazený hrášok dáme uvariť do osolenej vody, scedíme a rozmixujeme spolu s Karičkou a olivovým olejom. Potom zmes osolíme, okoreníme a pridáme pretlačený cesnak. Sezamové semienka nasucho opražíme a pridáme do pomazánky. Nakoniec pridáme čerstvo posekanú petržlenovú vňať, rascu či kôpor.

Podávame na bezlepkovej alebo pšeničnej bagetke nakrájanej na kolieska.

Dobrú chuť

---

Tento recept nám posielala: Karička  
náročnosť: nízka  
čas: 10 min  
porcie: 15  
bezlepkový recept: Áno