

Cizrnová pomazánka

- Cizrna 400 g
- Olej 3 lžíce
- Česnek 2 stroužky
- Pasta ze sezamových semínek (*tahini*)
- Voda
- Citrón

Postup

1. Cizrnu den předem namočíme. Následující den vaříme do změknutí, cca hodinu. Solíme až po uvaření.
2. Uvařenou cizrnu dáme do mixéru, se šťávou z citronu a 3 lžícemi oleje. Rozmixujeme.
3. Postupně přiléváme vodu, až dosáhneme požadované konzistence. Přidáme prolisovaný česnek.
4. Přidáme pastu tahini a mixujeme ještě minutu.
5. Osolíme dle chuti.

