

Cícerová nátierka

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cícer (1 hrst') cez noc namočíme vo vode. Na druhý deň vodu vylejeme a varíme v druhej vode bez soli. Pokiaľ sa cícer varí, v druhej nádobe uvaríme 2 vajcia a zemiak v šupke. Všetko toto necháme vychladnúť. Potom na drobno nakrájame 1/2 cibule, ktorú speníme na oleji, v nej roztopíme kvasnice. Aj toto necháme vychladnúť. Vychladnutý zemiak a vajcia postrúhame, pridáme cícer, roztopené kvasnice, druhú polovicu pokrájanej cibule, dochutíme soľou, mletým korením a ponorným mixérom rozšľaháme. Natrieme na chlieb, môžeme posypať bylinkami.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **Zemiaky** - 80 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Pažitka** - 2 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Cícer** - 100 g
- **Solčanka s morskou soľou 200 g** - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

