

Hrášková nátierka

Potrebuje

- - 200 g mrazeného hrášku
- - 1 balenie Kari?ka Klasik 125 g
- - 2 strú?iky cesnaku
- - 2 PL sezamové semená
- - 2 PL olivový olej
- - 2 PL petržlenová v?a?
- - so?
- - mleté ?ierne korenie

Postup

Mrazený hrášok dáme uvari? do osolenej vody, scedíme a rozmixujeme spolu s Kari?kou a olivovým olejom. Potom zmes osolíme, okoreníme a pridáme pretla?ený cesnak. Sezamové semienka nasucho opražíme a pridáme do pomazánky. Nakoniec pridáme ?erstvo posekanú petržlenovú v?a?, rascu ?i kôpor.

Podávame na bezlepkovej alebo pšeni?nej bagetke nakrájanej na kolieska.

Dobrú chu? ?

Tento recept nám posielal:	Kari?ka
náro?nos?:	nízka
?as:	10 min
porcie:	15
bezlepkový recept:	Áno