

ČIČERIKIN NAMAZ

SESTAVINE:

200G KUHANE ČIČERIKE

2 ŽLICI NEOLUŠČENEGA SEZAMA/TAHINI PASTA

3 ŽLICE VODE

2 STROKA ČESNA

SOK ½ LIMONE

ZAČIMBE: SOL, PETERŠILJ, KUMINA, PAPRIKA,
KURKUMA, CURRY

POSTOPEK PRIPRAVE:

Čičeriko skuhaš ali uporabiš čičeriko iz konzerve. Sezam zmelješ s tremi žlicami vode, da dobiš pasto. (Lahko uporabiš tudi tahini pasto.) Čičeriko in sezam daš v posodo, dodaš 2 strta stroka česna in sok pol limone. K masi dodaš še začimbe po okusu in občutku. Vse skupaj zmešaš s paličnim mešalnikom do gladke mase.

Namaz je lahko v hladilniku do 3 dni.

