



Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 консерва	Маслен боб (240 g отцеден)
250 g	Цвекло, сварено
3 с.л.	Сусамоф тахан
1 с.л.	Лимонов сок
½ ч.л.	♦ Кимион, мян
½ ч.л.	♦ Чесън на гранули
½ ч.л.	♦ Морска сол

Разядка с цвекло и маслен боб

⌚ 65—70 Минути



Подготовка

- 1 Отцедете боба от консервата и го изплакнете. Нарежете цвеклото на кубчета.
- 2 Сложете боба и цвеклото, заедно с останалите съставки в блендер/чопър. Блендирайте на висока скорост за около 3 минути, като спирате периодично, за да избутате сместа от страните на съда.
- 3 Сложете разядката в купа и приберете в хладилника за около час. След това залейте с малко зехтин и поръсете с накълцан шамфъстък по желание. Насладете се на разядката с брукети.

