



Namaz iz rdeče pese in belega fižola

⌚ 65—70 Min 

Priprava

- 1 Fižol odcedite in sperite. Rdečo peso narežite na kocke.
- 2 Fižol, peso, tahini, limonin sok, kumino, granulirano čebulo in sol dajte v mešalnik.
- 3 Mešajte na visoki hitrosti približno 3 minute, občasno postrgajte robove posode.
- 4 Ko je namaz popolnoma gladek, ga preložite na servirni krožnik in postavite v hladilnik za 1 uro.
- 5 Postrezite z nekaj oljčnega olja, sesekljanimi pistacijami in krekerji.

Sestavine 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 pločevinka	Belega fižola (240 g odcejene mase)
250 g	Kuhane rdeče pese
3 jedilne žlice	Tahinija
1 jedilna žlica	Limoninega soka
0.5 čajne žličke	♦ Kumina mleta
0.5 čajne žličke	♦ Čebula zrnasta
0.5 čajne žličke	♦ Sol himalajska

