

Namaz od cikle i bijelog graha

10—15 Min

Priprema

1. Grah ocijedite i isperite. Ciklu narežite na kockice. U blender dodajte grah, ciklu, tahini, sok limuna, kumin, luk u granulama i sol. Blendajte na najjačoj brzini oko 3 minute uz pauze. Povremeno promiješajte kako bi se sastojci ravnomjerno izblendali.
2. Kad vam je smjesa potpuno glatka prebacite je u tanjur za serviranje i stavite u hladnjak na jedan sat. Poslužite uz malo maslinovog ulja, sjeckane pistacije i krekere.

Sastojci 8 Porcije

= Kotányi Produkte

1 kom	Konzerva bijelog graha (240 g ocijeđene mase)
250 g	Kuhane cikle
3 žlice	Tahini paste
1 žlica	Soka od limuna
0.5 žličice	Secrets of World Spices - Kumin
0.5 žličice	Luk u granulama
0.5 žličice	Morska sol