

# Kremowa i pikantna pasta z ciecierzycy



Autor: **Iuw78**

Przepisów: **38** Ocena: **228**



1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Ciecierzycyca, 100 g
- Mascarpone, 100 g
- Suszone pomidory, 2 szt.
- Przyprawy: ostra papryka w proszku, pieprz, majeranek, gałka muszkatołowa, opcjonalnie czarnuszka

## Sposób przygotowania:

- 1 Moczmy ciecierzycę w wodzie 12 h, następnie gotujemy w tej samej wodzie (z niewielkim dodatkiem soli) do miękkości i odsączamy. Do ugotowanej ciecierzycy dodajemy mascarpone i przyprawy. Blendujemy razem. Suszone pomidory drobniutko kroimy i dodajemy do pasty. Pasta jest kremowa, pikantna; nadaje się do pieczywa, ale też jako samodzielna przekąska.

## Twoje notatki do przepisu: