

Pomazánka z červených fazolí a grilované zeleniny

1172 g/porce

137,01 Kč/porce

Číslo	Název položky	Jednotková cena bez DPH	Maso	1 porce		0 porcí
				Množství (g/ml)	Cena bez DPH	Množství (g/ml)
702025	Smetanový termizovaný sýr Fénix 1 x 1 kg	154,90 Kč	<input type="checkbox"/>	450	69,71 Kč	0
603010	Fazole červené Sous-vide Bonduelle 6 x 620 g	46,90 Kč	<input type="checkbox"/>	250	18,91 Kč	0
429609	Andalusie grilovaná zeleninová směs Bonduelle 1 x 1 kg	159,90 Kč	<input type="checkbox"/>	200	31,98 Kč	0
730071	Cibule červená loupaná 1 x 3 kg	64,90 Kč	<input type="checkbox"/>	150	9,74 Kč	0
610133	Olej slunečnicový HOSO 100% Coronet Exclusive 1 x 5 l	59,90 Kč	<input type="checkbox"/>	100	6,66 Kč	0
612998	Sůl jedlá jodovaná 12 x 1 kg	9,90 Kč	<input type="checkbox"/>	2	0,02 Kč	0
Volná	Česnek	0	<input type="checkbox"/>	20	0,00 Kč	0

Postup přípravy

Na oleji opečeme do lehce růžova pokrájenou cibuli. Ke konci opékání přidáme sekaný česnek a necháme změkknout. Přidáme rozmraženou grilovanou zeleninu, opeříme a lehce podusíme, aby se odpařila část tekutiny obsažené v grilované zelenině. Fazole propláchneme na sítu studenou vodou a necháme odkapat. Odkapané fazole vložíme do mixéru, přidáme vychladlou opečenou cibuli se zeleninou a vše rozmixujeme dohladka. (Uvedené suroviny můžeme místo mixování pomlet na jemném mlýnku.) Připravený základ promícháme s přírodním sýrem a dochutíme solí. Vše necháme vychladit v lednici. Pomazánku podáváme s různými druhy pečiva. Můžeme dozdobit čerstvou krájenou zeleninou.

Poznámka Recept na 1 kg pomazánky.