Pasta z ciecierzycy i pomidorów suszonych

Barbara Strużyna

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 7 porcji

Składniki:

- ciecierzyca, cieciorka bio ugotowana - 3 szklanka
- pomidory suszone w oleju - 10 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cieciorkę jeżeli nie mamy ugotowanej należy dzień wcześniej zalać wodą i namaczać całą noc, możemy kilka razy zmienić wodę w której się moczy ciecierzyca. Opłukaną ciecierzycę zalewamy wodą i gotujemy ok 40 min. Sprawdzamy czy ciecierzyca mięknie i solimy jeśli tak i jeszcze gotujemy 10 min.Trzy szklanki ciecierzycy gotujemy na wolnym ogniu w 4 szklankach wody.

KROK 2: Ugotowaną cieciorkę wrzucamy do blendera, dodajemy 10 suszonych pomidorów z oliwy i wlewamy kilka łyżek tejże oliwy do blendera (ok 5). Wkładamy czosnek i wlewamy na początek 10 łyżek wody przegotowanej. Miksujemy wszystko. Doprawiamy do smaku, dodajemy ewentualnie wody lub oliwy dla uzyskania pożądanej konsystencji.

KROK 3: Dodatkowo możemy doprawić pastę kolendrą, gałką muszkatołową i sokiem z cytryny. Podajemy z różnego rodzaju pieczywem, skropione oliwą i posypane natką pietruszki.

Smacznego!!