Pasta kasztanowa curry

Nikita

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **francuska, arabska, niemiecka**

Warto wiedzieć:

5 min

1 porcja

Składniki:

- kasztany suszone (waga ugotowanych) - 240-250 g
- sok świeżo wyciśnięty z cytryny (do smaku) - 1/2 szt.
- masło - 1 łyżka
- czosnek - 1 ząbek
- curry - 3/4 łyżeczka
- kminek mielony - 1/2 łyżeczka
- pieprz - 1/4 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- olej z prażonych nasion sezamu - 1-2 łyżka
- sól - 1/2 łyżeczka
- czarny czosnek - 1 ząbek

Dodatkowe info:

Kasztany suszone bio planet należy moczyć kilka godzin, a następnie ugotować do miękkości. Ja zazwyczaj gotuję od razu większą partię i przekładam na gorąco do słoików. Zawsze mam w lodówce pod ręką gotową bazę do różnych dań. Podobnie robię z ciecierzycą, fasolą.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki umieścić w blenderze, zmiksować na jednolitą masę.

KROK 2: Pastę przełożyć do szklanych pojemników, schłodzić w lodówce. Podawać z domowym pieczywem lub jako dip do warzyw.