



Topinky s pikantní cizrnovou pomazánkou

veganský	Snadné	45 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
----------	--------	----------	-------------	-------

Ingredience

1 plechovka sterilované cizrny
nebo 240 g vařené
4 ks velké sladké papriky kápie
5 lžic olivového oleje
1 ks cibule
70 g rajského protlaku
5 ks stroužků česneku
1 lžice octa
1 lžice pálivé mleté papriky
1 lžička kmínu
6 lžic oleje na smažení
8 plátků staršího chleba
sůl a pepř

Jak na to?

1. Slitou cizrnu rozmačkejte vidličkou nebo nahrubo rozmixujte v mixéru. Papriky položte přímo na plotýnku nebo na rozpálenou litinovou pánev a opečte ze všech stran, dokud na povrchu nenaskočí černé puchýře. Zakryjte na 10 minut, poté oloupejte a nasekejte nadrobno.
2. Na rozehřátém olivovém oleji nechte zesklivatět cibuli. Přidejte protlak s prolisovaným česnekem a krátce orestujte.
3. Přidejte cizrnu a papriku. Dochutěte octem, pálivou paprikou, kmínem, solí a pepřem.
4. V druhé pánvi rozehřejte olej na smažení a opečte v něm pěkně křupavé topinky. Potřete směsí a podávejte.