

## Fazolová Pomazánka

### **Ingrediencie:**

- vařené červené fazole 250g
- žervé 80g
- olivový olej (1 čajová lžička)
- sušená rajčata v oleji 3ks
- čerstvá bazalka

### **Pomůcky:**

- zástěra
- cedník
- mixér
- mísa
- čajová lžička
- polévková lžíce
- stěrka

### **Postup:**

Připravíme si mixér. Do mixéru vložíme vařené fazole, žervé, sušená scezená rajčata, čerstvou bazalku a lžičku olivového oleje. Rozmixujeme a vložíme do mísy.

Na dnešní lekci vaření potřebujeme ještě tortily, polníček a rajčata. Fazolovou pomazánku natřeme na tortilu, přidáme na ni polníček a nakrájená rajčata a zabalíme jako palačinku do potravinářské fólie. Necháme uležet v lednici a pak nakrájíme na kolečka a servírujeme třeba jako jednohubky nebo si tortilu můžete dát jen tak k svačině.

:-)