



KIELBASKI Z SOCZEWICĄ I DIPEM PAPRYKOWYM

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie kiełbasek z soczewicą i szpinakiem Z Gruntu Dobre
 - 3 czerwone papryki
 - 200 g orzechów cashew
 - 3-4 łyżki pasty tahini
 - 3 ząbki czosnku
 - 1/2 łyżeczki soli
 - 1/2 łyżeczki wędzonej papryki
 - szczypta płatków chili
 - sól, pieprz
- olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

1. Papryki piec przez ok. 25-30 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C, aż skórka stanie się czarna. Ostudzić w misce przykrytej folią – by łatwiej obrać skórkę. Po ostygnięciu obrać papryki i usunąć gniazda nasienne.
2. Orzechy przełożyć do miski i zalać gorącą wodą, po czym odstawić na 30 minut. Odsączyć i przełożyć do blendera razem z obranymi paprykami i resztą składników (oprócz kiełbasek).
3. Zblendować na gładką masę i podawać ze smażonymi lub grillowanymi kiełbaskami.