

JALAPEÑO SNACK V PITA CHLEBU



- 1 kg Aviko Jalapeño Snack (4 ks/os)
- 10 pita chlebů
- 2 hlávkové saláty
- 2 oloupaná rajčata
- 2 červené cibule
- 250 ml řeckého jogurtu
- 4 polévkové lžíce nakrájené máty
- 1 polévková lžíce citronové šťávy
- hrubě drcený pepř
- 800 g cizrny v plechovce
- 2 čajové lžičky sezamové pasty (tahini)
- 2 stroužky česneku
- 2 čajové lžičky mleté papriky
- 2 čajové lžičky mletého kmínu
- 100 ml olivového oleje
- sůl a pepř dle chuti

Jalapeño snack v pita chlebu

Předehřejte troubu na 160 ° C. Cizrnu důkladně propláchněte ve studené vodě. Smíchejte tahini, lisovaný česnek, papriku, kmín, sůl, citronovou šťávu a olivový olej v misce a utřete dohladka. Přidejte sůl a pepř dle chuti. Přisypejte cizrnu a lehce promíchejte. V druhé misce si připravte směs jogurtu s mátou a okořeňte pepřem. Připravte si Jalapeño Snack podle pokynů na obalu. Pita chleby prohřejte v troubě. Teplé chleby rozkrojte na polovinu a do každé vetřete velkou vrstvu pasty a naplňte salátem, rajčaty, cibulí a kuličkami Jalapeño.



Vaše radost z brambor je naší pýchou