

Pasta z Inu '\Inianka\'

MAGICAL66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

siemię Iniane	1 szkl
cebula	1 szt
ogórki kiszone	3 szt
przecier pomidorowy	4 łyżki
sól	do smaku
woda	1 (gorąca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Siemię Iniane prażyć na suchej ,gorącej patelni przez 3 minuty,ciagle mieszając ,następnie po ostudzeniu ziarna zmielić go w młynku do kawy na mączkę,zmielone ziarno zalać gorącą wodą do uzyskania gęstej,klejącej się masy,następnie dodać drobno posiekaną cebulę,obrane i pokrojone w kosteczkę ogórki kiszone,przecier pomidorowy ,sól i wszystko dokładnie wymieszać.