



Bramborový krém s tahini a mandlovou smetanou

bezlepkový	Středně obtížné	45 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
------------	-----------------	----------	-------------	-------

Ingredience

2 lžíce olivového oleje
 1 ks cibule
 4 stroužky česneku
 1 lžička římského kmínu
 sůl
 500 g brambor
 100 g červené čočky
 1 kostka zeleninového bujonu
 1 200 ml vody
 2 lžíce tahini
 125 ml mandlové smetany
 čerstvé bylinky - např. oregáno

Jak na to?

1. V kastrolu rozehejte olej a dejte na něj nasekanou cibuli i s česnekem. Přidejte římský kmín, štědře osolte a nechte postupně zesklivatět.
2. Na cibulku nasypete očištěné a nakrájené brambory, červenou čočku i zeleninový bujon a zalijte vodou. Vařte 30 minut, až brambory změknou.
3. K základu na polévku přidejte tahini a společně rozmixujte na hladký krém. Vmíchejte mandlovou smetanu s nasekanými bylinkami a před podáváním nechte ještě prohřát.