



Görög fűszeres fehérbab krém

Hozzávalók

- 1 tasak MAGGI Gyros alap
- 2 db fehérbab konzerv
- 2 ek citromlé
- 1 tk köménymag
- 4 ek olívaolaj

Elkészítés

1. A babkonzerveket leszűrjük.
2. A babhoz hozzáadjuk az olívaolajat, a citromlevet és a Maggi Gyros alapot, majd az egészet botmixerrel pürésítjük.
3. Pirított magokkal, diófélékkel, szezámaggal, lenmaggal ízlés szerint megszórva tálaljuk.

Tápérték adatok

Szénhidrát	2.52 g
Energia	140.64 kcal
Zsír	14.42 g
Fehérje	0.53 g
Telített zsírok	1.98 g

20 Perc

4 adag