KIKKOMAN

Pomazánka z červené papriky, čili a krémové fety

Celkový čas vaření **40 min.** **5 min.** Doba přípravy **25 min.** Doba vaření **10 min.** Doba odpočinku

Nutriční hodnoty (na porci):
866 kJ / 207 kcal

Tuky: **17,3 g** Bílkoviny: **7,7 g**
Sacharidy: **5,2 g**

INGREDIENCE

4 Porce

1	červená paprika
200 g	feta
30 ml	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
30 ml	olivového oleje
20 ml	citronové šťávy
2	stroužky česneku
1 špetka	čili vloček

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Papriku zakápněte olivovým olejem a pečte při 210 °C asi 25 minut, dokud slupka nezačne hnědnout.

Krok 2

Papriku přeneste do mísy, přikryjte talířem a nechte 10 minut odstát. Tak se zapaří a slupka půjde snadno odstranit. Poté ji rozpulte, odstraňte semínka a slupku oloupejte.

Krok 3

Do mixéru vložte fetu, česnek, citronovou šťávu a pečenou papriku. Přidejte Sójovou omáčku Kikkoman a rozmixujte dohladka.

Krok 4

Podávejte posypané čili vločkami jako dip k zelenině nebo jako pomazánku na pečivo.