



Ölz super mehak kruh za sendviče

s pečenimi jajčevci, humusom, datlji, čilijem in praženo papriko



Sestavine

8 rezin Ölz super mehak kruha za sendviče
2 jajčevca, ne prevelika
6 datljev, olupljenih, razkoščičenih in obdelanih v kremo
16 vložnih, pečenih paprik, odcejenih
Svež čili po okus
Sol
300 g čičerike, posušene
Sok 3 limon
3 stroki česna, fino nasekljani
1 vez peteršilja, fino nasekljanega
150 g tahinija (sezamova pasta)
1 ščepec kumine
6 jušnih žlic olivnega olja
Morska sol iz mlina

Čas priprave

35 min

1. Čičerko prelijte s hladno vodo in jo namočite čez noč. Nato jo dobro odcedite. Segrejte svežo vodo, dodajte čičeriko in zakuhajte. Pribl. 45. minut kuhajte, da se zmehča, odlijte vodo in pustite, da se ohladi. Med palcem in kazalcem čičeriki odstranite lupino in jo z limoninim sokom pretlačite v kuhinjskem robotu. Dodajte česen, tahini in kumino ter premešajte z malo vode, da dobite gladek pire. Posolite in vmešajte sesekljan peteršilj.

2. Jajčevce narežite na 2 mm debele rezine in jih na obeh straneh na kratko popečite v veliki vroči ponvi brez maščobe.

3. Ölz super mehki kruh za sendviče namažite s humusom, obložite z jajčevci in dušeno papriko ter dodajte nekaj datljeve paste. Po okusu potresite z malo čilija in spet naredite drugo plast. Zaključite s tretjo rezino, poševno prerežite in postrezite.