Cizrnová nutella

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

200 g suché (480 g vařené)	cizrna - vyzkoušejte naši značku Varoma
1 lžička	sůl
1 plechovka	kokosové mléko
6 lžic	kvalitní kakao (např. COOP Premium)
6 lžic	med
2 lžíce	vanilkový extrakt či vanilková pasta



Postup přípravy

Nejprve si dáme cizrnu namočit na 12 hodin do vody a plechovku kokosového mléka vložíme do ledničky. Druhý den cizrnu spolu s novou vodou a solí přendáme do tlakového hrnce a vaříme 30 minut doměkka. (Můžeme samozřejmě vařit i klasicky, bude to ale trvat minimálně 2x tak déle.) Slijeme a necháme vychladnout. Poté ji nasypeme do mixéru, kam přidáme i tuhou část kokosového mléka (bez oddělené tekutiny), kakao, med a vanilkový extrakt či pastu. Rozmixujeme dohladka. Hotovou nutellu mažeme například na plátky jablek či pečiva a nespotřebovanou uchováváme v chladničce.