EBOOK
CO ZROBIĆ Z CIECIERZYCY

PRZYSTAWKA
DANIE GŁÓWNE
DESER

WWW.MAMAGERKA.PL

CIECIERZYCA PO BRETOŃSKU

1 słoik cieciorki (540g)
150 g boczku (kupuje już krojony w kosteczkę)
1 cebula
3 ząbki czosnku
1 łyżka ziół prowansalskich
1 łyżka wędzonej papryki
3 łyżki sosu sojowego
1/4 łyżeczki chili
2 liście laurowe
ziele angielskie (4 kulki)
Passata pomidorowa (750g słoik)
2 łyżki koncentratu pomidorowego
1/2 szklanki wody

W garnku wytapiamy boczek, następnie dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę, czosnek przeciśnięty przez praskę i przyprawy. Mieszamy i chwilkę podsmażamy. Wrzucamy odcedzoną cieciorkę, chwilę smażymy. Dolewamy Passatę, koncentrat i wodę. Mieszamy i gotujemy ok 15 minut. Po tym czasie doprawiamy solą i pieprzem. Gotowe!

CIASTECZKA ORZECHOWE Z CIECIORKI

1 słoik cieciorki (540 g)
3 słodkie i dojrzałe banany
3 czubate łyżki masła orzechowego
dropsy czekoladowe, lub pół tabliczki gorzkiej czekolady do posypania ciasteczek

Cieciorkę, banany i masło orzechowe blendujemy na krem. Blaszkę do pieczenia wykładamy papierem. Nakładamy łyżką porcje ciasta, tworząc ciasteczka. Każde z nich posypujemy dropsami czekoladowymi. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 190 stopni, grzanie góra - dół, przez 25 minut. Ciasteczka są tak pyszne, że na jednym na bank się nie skończy :)

KOTLETY Z CIECIORKI NA MISCE SAŁAT

1 słoik cieciorki (540 g)
2 ząbki czosnku1 cebula
olej do smażenia
1/2 szklanki bułki tartej (plus do obtoczenia)
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka pieprzu
1 łyżeczka wędzonej papryki
1 łyżeczka ziół prowansalskich
1 łyżka sosu sojowego
2 jajka

Na patelni rozgrzewamy olej, dodajemy cebulę pokrojoną w kostkę i przesmażamy. Gdy cebula się zeszkli, przeciskamy przez praskę czosnek, mieszamy i chwilę dusimy. Cebulę z czosnkiem, oraz cieciorkę blendujemy na prawie gładką masę (ale nie papkę). Do tej masy dodajemy jajka, przyprawy i bułkę tartą. Wszystko razem mieszamy, formujemy kotlety, obtaczamy w bułce tartej i smażymy na złoto z obu stron.Możemy podać je z ziemniakami i surówką, albo pięknie ułożyć na misce warzyw. My użyliśmy roszponki, sałaty rzymskiej, awokado, ogórka, papryki, rzodkiewki i kiełek. Smacznego!