



## ŽAMPIONOVÁ PAŠTIKA

*Výtečná paštika, po které se budou oblizovat i masožrouti!*

### POSTUP

Červená čočka se nemusí namáčet, je bleskurychle uvařená a pro lidi, které luštěniny nadýmají, představuje skvělou volbu, protože loupaná červená čočka vám žádné potíže dělat nebude, a dokonce ani malé dětičky po ní nebudou mít bolení břicha. Žampiony rostou mnoha šťastlivcům v zahradě (třeba nám!), ale tyhle jsou koupené, už je zima. Sušená rajčata jste si v létě jistě pilně nasušili. A ořechy? Tak ty jsou na celé paštice to nejlepší!

Propláchneme a uvaříme doměkka 100 g červené čočky v mírně osolené vodě. Pokud se všechna voda při vaření nevsákla, po uvaření čočku scedíme a necháme vychladnout. Ve výkonném robotu rozmixujeme 100 g vlašských ořechů na hladké oříškové máslo. Jednu šalotku a dva stroužky česneku pokrájíme a necháme změkknout na dvou lžících olivového oleje. Přidáme 250 g nakrájených žampionů a restujeme 15 minut dozlatova. Žampiony, čočku a ořechové máslo dáme společně do mixéru, přidáme dvě lžice nakrájených sušených rajčat naložených v oleji a lžici petrželky, osolíme, opepříme a rozmixujeme dohladka.

### SUROVINY

- 100 g červené čočky
- sůl
- 100 g vlašských ořechů
- 1 šalotka
- 2 stroužky česneku
- 2 lžice olivového oleje
- 250 g žampionů
- 2 lžice sušených rajčat naložených v oleji
- 1 lžice petrželky
- pepř