

Pasta z ciecierzycy.

- ciecierzyca 1 szklanka
- cebula
- olej do smażenia
- sól, pieprz, kminek

- 1.Ciecierzycę namoczyć na 8 godzin. Następnie ugotować i ostudzić.
- 2.Cebulę pokroić i usmażyć na oleju. Ostudzić.
- 3.Wszystkie składniki zmiksować i doprawić.

Pasta ze słonecznika i suszonych pomidorów.

- słonecznik 1 szklanka
- 10 suszonych pomidorów z olejem
- sól, pieprz

- 1.Słonecznik zalać wodą i zostawić na noc. Następnie odsączyć i zmiksować.
- 2.Pomidory zmiksować z zalewą i połączyć ze słonecznikiem. Całość doprawić.

„Smalec” z białej fasoli

- 1 szklanka fasoli Jaś
- 2 duże cebule
- 1 jabłko
- olej 3 łyżki
- sól, pieprz, majeranek

- 1.Fasolę namoczyć na noc. Następnie ugotować , ostudzić i zmiksować.
- 2.Cebulę pokroić i zeszklić w wodzie z olejem. Gdy będzie miękka dodać pokrojone jabłko ze skórką i dusić do miękkości. Ostudzić i zmiksować. Wszystko połączyć i przyprawić.

Majonez z ziemniaka

- 2 ziemniaki
- 1/3 szkl. wody
- 1/4 szkl. oleju
- 1/3 łyżeczki soli
- 3 łyżki soku z cytryny
- sól, biały pieprz

1. Ziemniaki ugotować w skórce, ciepłe obrać i zmiksować z resztą składników.

2. Jeżeli będzie za gęsty dodać trochę wody i oleju. Schłodzić.

Sałatka z ciecierzycy.

- 1 szkl. ciecierzycy
- 2 jaja
- szczypior
- majonez z ziemniaka
- koperek

1. Ciecierzycę namoczyć , a następnie ugotować.

2. Wszystkie składniki wymieszać ze sobą. Można przyprawić solą i pieprzem.

Chałwa

- 250 g sezamu lub słonecznika
- 2-3 łyżki miodu

1. Ziarna lekko uprażyć. Następnie zmiksować i dodać miód.

2. Masę włożyć do kwadratowego naczynia ucisnąć i schłodzić.

3. Podawać pokrojoną w kostkę lub paseczki.