

# TRAPUČIAI SU TAPENADA



Kaip per kelias minutes „nukeliauti“ prie Viduržemio jūros? Ogi, pasigaminti tapenadą. Šis pagardas tobulai tiks alyvuogių gurmanams. Prie jo puikiai dera SAULĒS GRŪDAS kukurūzų trapučiai su ispaninio šalavijo (chia) sėklomis. Užsimerkite ir mėgaukitės!



## INGREDIENTAI

- 2 pakeliai SAULĒS GRŪDAS kukurūzų trapučiai su ispaninio šalavijo (chia) sėklomis
- 300 g Kalamata alyvuogių be kauliukų
- 1-6 vnt. ančiuvinių filė (pagal skonį)
- 1-2 v.š. kaparėlių
- 4 v.š. alyvuogių aliejaus
- Citrinos sulčių pagal skonį
- Skiltelė česnako ir keli saulėje džiovinti pomidorai (nebūtinai)

## KAIP GAMINTI

Visus ingredientus sudėkite į smulkintuvą ir sutrinkite iki norimos konsistencijos. Skoniui paryškinti galima pridėti česnako skiltelę ir saulėje džiovintų pomidorų. Gardinkite bazilikais, čiobreliais, petražolėmis, raudonėliais. Kabinkite užtepėlę su Saulės Grūdų kukurūzų trapučiais ir pasinerkite į ispanišką skonio fiestą! Mmm...