

Hummus

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

Kuchnia arabska

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 20 dag suszonej ciecierzycy (namoczonej przez noc) -
- 10 dag pasty tahin -
- 2 zmiadzone ząbki czosnku -
- oliwa -
- 2 łyżki soku z cytryny -
- łyżka oleju sezamowego -
- sól, pieprz kajeński -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ciecierzycę gotujemy około 2 godzin na małym ogniu. Gdy zmeknie, odcedzamy (pozostawiamy nieco wody, w której się gotowała) i miksujemy. Dodajemy pastę tahin, czosnek, sok z cytryny i tyle oliwy, aby powstała gładka masa. Przyprawiamy solą i pieprzem. Jeśli trzeba, dodajemy nieco wody, w której gotowała się ciecierzycza. Schładzamy w lodowce, skrapiamy olejem sezamowym. Podajemy z pita.

