

## Hummus



**Kuchnia:** arabska

**Czas przygotowania:** powyżej 90min.

**Danie dla:** 4 osób

**Stopień trudności:** 7/10/10

### Składniki:

- ciecierzycza - 20 dag
- pata tahini - 10 dag
- czosnek - 2 szt.
- oliwa
- cytryna - 2 łyżki
- olej sezamowy - 1 łyżka
- sól
- pieprz

### Opis przygotowania:

Ciecierzycę gotuj około 2 godzin na małym ogniu. Gdy będzie zupełnie miękka, odcedź (pozostaw nieco wody, w której się gotowała) i zmiksuj w blenderze. Dodaj pastę tahini, czosnek, sok z cytryny i tyle oliwy, aby powstała gładka masa. Jeśli trzeba, dodaj nieco wody, w której gotowała się ciecierzycza. Wstaw do lodówki, a potem skrop olejem sezamowym. Co prawda przepisy kulinarne tego nie precyzują, ale hummus najlepiej smakuje podawany z pitą.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**