



DOMÁCÍ HUMUS

6-8 osob 5 minut

Postup

Nechte cizrnu odkapat.

Oloupejte řesnek a nahrubo nakrájejte.

Vloďte cizrnu do misky sekáčku a rozmixujte. Zbytky z okraje mísy setřete.

Přidejte řesnek, vodu, pastu Tahini, koriandr, kmín, šťávu z citrónu a koření. Mixujte do hladka. Občas mixování přerušete a opatrně sundejte víčko a opět setřete zbytky směsi z okraje mísy.

Přidávejte po malém množství olivový olej a vždy promíchejte.

Ingredience

400 g sterilizované cizrny

50 ml vody

30 g sezamové pasty Tahini

7 g mletého koriandru

7 g mletého kmínu

100 ml kvalitního olivového oleje

Na ozdobení

Arabský pitta chléb