



Hummus z suszonymi pomidorami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **1**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ugotowaną i odcedzoną ciecierzycę, przekładamy do wysokiego pojemnika. Miksujemy na gładką masę. Gdyby problem stanowiło miksowanie, dodajemy stopniowo po 1-2 łyżki zalewy z ciecierzycy.

Krok 2

Do tak powstałej masy dodajemy połowę posiekanych suszonych pomidorów, pastę Tahini, obrany czosnek, kmin rzymski. Doprawiamy solą i pieprzem. Ponownie miksujemy na gładką masę.

Krok 3

Dodajemy pozostałą część suszonych pomidorów, mieszamy. Przekładamy do miseczki i dekorujemy.

Składniki

400g ugotowanej ciecierzycy (z puszki lub suchej z torebki)

łyżka oliwy z suszonych pomidorów

1/2 szklanki suszonych pomidorów

1 łyżka pasty Tahini

1/2 ząbka czosnku

1/2 łyżeczki kminu rzymskiego