

Hummus s červené řepy

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- červená řepa 4 ks
- olivový olej 0.3 hrnek
- bílé fazole 1 plechovka
- sezamová pasta Tahini 0.3 ks
- česnek 1 stroužek
- citrónová šťáva 0.5 ks
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- bageta 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z každé řepy odřízneme zelený vršek i spodní kořínek, řepy omyjeme, každou položíme na arch alobalu, zakápneme olivovým olejem a osolíme. Řepy do alobalu dobře zabalíme, vložíme do trouby vyhřáté na 190 °C a pečeme asi 30 - 35 minut. Pak zkusíme nožem, zda jsou upečené – pokud do řepy nůž lehce zajede, je hotová.

Upečené řepy necháme lehce vychladnout a pak z nich stáhneme slupku (jde to velmi snadno). Řepy překrojíme na poloviny a vložíme do mixéru. Přidáme scezené a propláchnuté fazole, sezamovou pastu, oloupaný stroužek česneku, citronovou šťávu, pepř a sůl a vše rozmixujeme. Během mixování

občas vše promícháme gumovou stěrkou, aby se dobře rozmixovaly všechny přísady i ve spodní části mixéru.

Hotový hummus by měl mít hladkou strukturu bez větších kousků. Podáváme ho s opečenými plátky bagety nebo světlého pečiva.