

Arabský hummus

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- extra panenský olivový olej 2 lžíce
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sterilovaná cizrna 250 g
- sekaná petrželka 1 ks
- mleté chilli koření 1 ks
- česnek 2 stroužek
- citronová šťáva 3 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Saudská Arábie

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvi lehce osmahneme nasekaný česnek. Jakmile začne vonět přesuneme ho do kuchyňského robotu a společně s cizrnou rozmixujeme nahladko. Nakonec přilijeme citronovou šťávu, olej a promícháme. Hotový hummus okořeníme podle chuti a ozdobíme nasekanou petrželkou.

Při podávání na každou porci hummusu nalijeme trochu oleje. Arabský hummus servírujeme s chlebem pita, či se slanými krekry.