

Cizrnový hummus

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cizrna 300 g
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- citronová šťáva 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- tahini pasta 1 ks
- česnek 1 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks
- **příloha**
- pita chléb 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Saudská Arábie

Počet porcí: 4

Postup:

Cizrnu necháme přes noc namočenou ve vodě. Druhý den ji uvaříme v té samé vodě doměkka, trvá to asi 40 minut.

Cizrnu přecedíme a rozmixujeme spolu s pár stroužky česneku, solí a pepřem. Vznikne hrubá pasta, do které v této chvíli přidáme pastu jménem tahini, citronovou šťávu a podle potřeby trochu

cizrnového vývaru. Pasta musí být krásně hladká.

Hummus naservírujeme na talíř, vytvoříme žlábek, do kterého nalijeme olivový olej a pastu ozdobíme mletou sladkou paprikou. Hummus podáváme s pita chlebem.