



Hummus z awokado

🍴 2 porcje ⌚ 5 minut

Składniki

- 1 awokado, obrane, pozbawione pestki
- 150 g ciecierzycy, z puszki
- 50 g pasty tahini
- 1 ząbek czosnku
- 50 ml wody
- 25 ml soku z cytryny
- 50 ml oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu

Przygotowanie

- 1 Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
- 2 Umieść awokado, 150 g ciecierzycy, 50 g pasty tahini, ząbek czosnku, 50 ml wody, 25 ml soku z cytryny, 50 ml oliwy z oliwek, 1 łyżeczkę soli oraz 1/2 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.
- 3 Posiekaj.
- 4 Zgarnij szpatułką na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.
- 5 Posiekaj.
- 6 Gotowe do podania. Smacznego!