



Hummus z burakiem

 6 porcji

 15 min

Składniki

- 1 szklanka ugotowanej ciecierzycy (lub ciecierzycy z puszki, z zalewy)
- 1 ugotowany lub upieczony (miękki) burak
- 5 łyżek pasty sezamowej – tahiny
- sok z jednej cytryny
- 1-2 ząbki czosnku
- sól
- ½ łyżeczki mielonego kminu rzymskiego
- 1/3 szklanki bardzo zimnej wody
- bardzo dobrej jakości oliwa do skroplenia pasty...
- opcjonalnie: świeża natka pietruszki lub kolendra

Przygotowanie

1

Wszystkie składniki oprócz zimnej wody umieścić w naczyniu głównym robota.

2

Miksować całość na parametrach - prędkość 6, 30 sekund (można urządzenie w międzyczasie zatrzymać i zebrać resztki ze ścianki za pomocą czarnej łopatkki). Miksując, wlewać strumieniem przez otwór w pokrywie zimną wodę.

3

Zmiksować do pożądanej konsystencji. Wyłożyć do miseczki i skropić oliwą.