



Pasta dyniowa ala hummus

 6 porcji

 20 min

Składniki

- 600 g upieczonej dyni (waga po upieczeniu) - kawałki dyni nasmarowane oliwą, czosnkiem, tymiankiem, upieczone około 20min w 180 stopni
- 80g pasty sezamowej tahiny
- 200-220g ciecierzycy z puszki
- sok z 1 cytryny
- + przyprawy: mielona kozieradka, gałka muszkatołowa, kumin, zatar, sól, mielona kolendra

Przygotowanie



Wszystkie składniki zblendować w robocie na gładką pastę



2 min



8