

Pieczony kalafior z hummusem

2 porcje 25 minut

Składniki

- 1 cały kalafior, umyty i pozbawiony łodygi
- 250 g gotowanej ciecierzycy
- 2 ząbki czosnku, posiekane
- 15 g pietruszki, posiekanej
- 90 g pasty tahini
- 50 ml soku z cytryny
- 150 ml wody
- 50 ml oliwy z oliwek
- 1/2 łyżeczki wędzonej papryki
- 1/2 łyżeczki kurkumy
- 1/2 łyżeczki kminku
- 2 łyżeczki soli

Przygotowanie

1. Na blaszce do pieczenia umieść kalafiora i nasmaruj oliwą z oliwek.
2. Kalafiora posyp 1/2 łyżeczki wędzonej papryki, 1/2 łyżeczki kurkumy, 1/2 łyżeczki kminku oraz 1 łyżeczkę soli.
3. Piecz w piekarniku w temperaturze 170 przez około 20 - 25 minut.
4. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
5. Umieść 250 g gotowanej ciecierzycy, 2 ząbki czosnku, 90 g pasty tahini, 50 ml soku z cytryny, 150 ml wody, 50 ml oliwy z oliwek oraz 1 łyżeczkę soli. Zamknij pokrywę kielicha.

6 Posiekaj.

7 Zgarnij szpatułką na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.

8 Posiekaj.

9 Hummus przełóż na talerz, następnie umieść upieczonego kalafiora i posyp pietruszką.

10 Gotowe do podania. Smacznego!