

Hummus

Suroviny:

VAŘENÁ CIZRNA	700 G	CITRONOVÁ ŠTÁVA	80 G
SEZAMOVÝ OLEJ	300 ML	PAPRIKA, PAPRIČKY ESPELETTE	KOLIK JE TŘEBA
SŮL	KOLIK JE TŘEBA		
ČESNEK	20 G		

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Cizrna	700 g	Vložit do nádoby	–	3500 ot/min.		Otevřený	
	Česnek zbavený klíčku	20 g						
	Citron	80 g						
	Paprika	Kolik je třeba						
	Papričky Espelette	Kolik je třeba						
2	sezamový olej (TAHINA)	300 ml	Vložit do nádoby	–	2500 ot/min.	50 s	Otevřený	Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Odejměte 150 g směsi, přidejte do ní 40 g bílků, zamíchejte a vzniklou směs naneste na pečicí papír, poté pečte v troubě na 170 °C po dobu cca 6 minut. Získáme tak křupavý plátek hummusu na ozdobu Vašich jídel.