



przepisy.pl

Hummus z wędzoną papryką



 20 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- groch ciecierzycy - 300 gramów
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- pasta z ostrej papryczki harrisy - 2 łyżki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 3 łyżki
- pasta z sezamu tahini - 100 mililitrów
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka
- sok z cytryny - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- natka kolendry - 1 pęczek
- wędzona słodka papryka - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Groch mocz w misce w zimnej wodzie przez minimum 12 godzin.
2. Po tym czasie groch zalej świeżą wodą z odrobiną soli i gotuj aż będzie miękki.
3. W kielichu miksera umieść groch (zostaw kilka ziaren do dekoracji), czosnek, pastę tahini i harisy, majonez, sok z cytryny. Całość zmiksuj na gładką pastę. Dodanie majonezu do pasty sprawi, że będzie on bardziej aksamitny w smaku.
4. Przełóż do miski dopraw do smaku kminem, posiekaną kolendrą i jeśli zachodzi taka potrzeba szczyptą soli.
5. Pastę skrop kilkoma łyżkami oliwy, oprósz wędzoną papryką z wierzchu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl