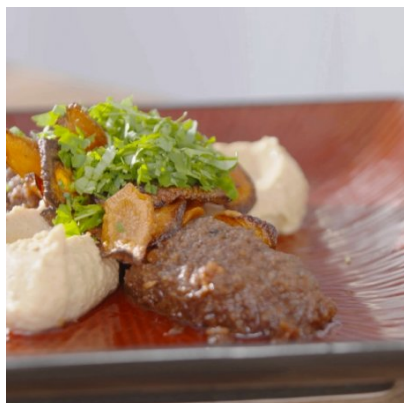


Domowy hummus z pastą z suszonych pomidorów, odc. 1



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ugotowana cieciorka	1/2 kg
pasta tahini	6 łyżek
sok z cytryny	1/2
ząbki czosnku	3
oliwa	1/2 szklanki
pomidory suszone Smak	
anchois	4 filety
orzeszki piniowe	1/2 szklanki
marchewka	1 duża
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	
Kmin rzymski mielony Prymat	
kolendra posiekana	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce zmiksować cieciorkę, pastę tahini doprawić do smaku chili pieprzem cayenne. Dodać sok z ½ cytryny po uprzednim jej „zrolowaniu” na desce. „Zrolowana” cytryna puści więcej soku. Doprawić do smaku solą morską. Następnie dodać posiekane ząbki czosnku, oliwę z oliwek, doprawić kminem rzymskim. Całość zblendować na kremową masę.

Do drugiej miski dodać cały słoik suszonych pomidorów, anchois, uprażone orzeszki pinii (prażyć na suchej patelni ok. 5-7 minut do zarumienienia i uzyskania aromatu). Całość zblendować.

Marchewkę pokroić w cieniutkie plasterki (ok 1-2 mm). Przełożyć do miski, dodać łyżkę oliwy, doprawić solą, pieprzem czarnym i wyłożyć na blachę wyłożoną pergaminem. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180°C na około 20 minut.

Hummus i pastę formować za pomocą dwóch dużych łyżek w owalne porcje i przełożyć na talerz. Skropić oliwą z oliwek i posypać posiekaną świeżą kolendrą. Podać z chipsami z marchewki.