Hummus z suszonymi pomidorami

DIANA RUSIŁOWICZ

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników	
ciecierzyca	200 gram
sezam	50 g
suszone pomidory z oleju	4-5 sztuk
olej z suszonych pomidorów	1 łyżka
sok z cytryny	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
kumin	1/3 łyżeczki
sól i pieprz	

Dodatkowo	
woda	
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżka
Soda oczyszczona Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciecierzycę namoczyć w wodzie (z 1 łyżeczką sody) przez minimum 12 godzin.
(Uwaga, bo podwoi swoją objętość.)
Po tym czasie ziarna odcedzić i dokładnie osuszyć.
Gotować (w wodzie z 1/2 łyżeczki sody) do całkowitej miękkości (około 1 h).
(Nie solić wody, ponieważ ciecierzyca będzie twarda!)
Ostudzić.
Podprażony sezam zmiksować blenderem (z kminkiem) i dodać odcedzoną ciecierzycę, suszone pomidory, czosnek oraz sok z cytryny.
Całość miksować do uzyskania kremowej konsystencji.
(Jeśli zamiast kremu wychodzi sucha papka - dolać trochę wody i ponownie rozmieszać.)
Doprawić solą i pieprzem.
(Po przełożeniu do miseczek - wierzch opcjonalnie posmarować oliwą.)
Gotowy hummus można przechowywać w lodówce przez kilka dni.