

# Hummus z pieczoną papryką

Autor: **granita**Przepisów: **123** Ocena: **2190**

5-6 os.



15 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- ciecierzycyca, 1 puszka
- czosnek zmiadzony, 1 zabek
- tahini (pasta sezamowa), 1 lyzka
- oliwa z oliwek, 1 lyzka
- sok z cytryny, 1 1/2 lyzki
- cumin, 1/2 lyzeczki
- Papryka czerwona, 1 sztuka
- sol

## Sposób przygotowania:

- 1 Papryke upiec w piekarniku, nastepnie owianc sciereszka i po kilku minutach obrac ze skorki. Obrana i oczyszczona z nasion papryke wrzucic do blendera i zmiksowac z reszta skladnikow, na gladka, kremowa mase. Jesli ktos lubi to mozna dodac odrobine ostergo sosu. Podawac z chlebkiem pita

## Twoje notatki do przepisu: