



Hummus i naan pogačice

⌚ 30—35 Min   

Priprema

- 1 Prethodno skuhanu slanuta usitnite u blenderu ili multipraktiku.
- 2 Dodajte sezamovu pastu, limunov sok, maslinovo ulje i mješavinu začina za Hummus te dobro izmiješajte.
- 3 Dodajte vode koliko god želite da dobijete željenu konzistenciju. Prije posluživanja pustite da se kratko ohladi u hladnjaku.
- 4 Dok se hummus hladi napravite naan pogačice. Glatko brašno prosijajte i sjedinite s vinskim kamenom i soli.
- 5 Zatim dodajte grčki jogurt i umijesite tijesto. Po potrebi dodajte još brašna u tijesto.
- 6 Tijesto razvaljajte na 0.5 cm debljine i rasporedite na 8 dijelova.
- 7 Tavu zagrijite na srednje jakoj vatri i dodajte malo ulja. Pogačice pecite par minuta sa svake strane.
- 8 Poslužite hummus i pogačice uz malo svježeg sjeckanog peršina, dimljene paprike i maslinovog ulja.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Prethodno kuhanog slanuka
2 čajne žličice	Sezamove paste (Tahini pasta)
	Sok od pola limuna
2 jušne žlice	Maslinovog ulja
1 jušna žlica	♦ Secrets of Morocco Hummus
	Malo vode

Za naan pogačice:

220 g	Glatkog brašna
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
2 čajne žličice	♦ Vinski kamen
300 g	Grčkog jogurta

