



# Hummus s patlidžanom s aromom dima

🕒 20–30 Min   

## Priprema

- 1 Narežite patlidžan na kockice, pospite solju i ostavite nekoliko minuta da se prožme.
- 2 Ogulite češnjave češnjaka i narežite ih na polovice. Isperite i grubo narežite peršin.
- 3 Ocijedite slanutak, isperite ga i stavite u blender sa svim sastojcima te dobro izmiješajte. Dodajte još malo vode ako je to potrebno da bi humus bio kremast.
- 4 Zagrijte ulje u tavi i zapržite patlidžan narezan na kockice. Smanjite vatru, dodajte polovice češnjaka i nastavite pržiti još 10 minuta.
- 5 Pri kraju kuhanja dodajte papriku s aromom dima i morskom solju te protresite posudu.
- 6 U humus dodajte patlidžan narezan na kockice, ukasite svježim peršinom i uživajte uz pitta pogače.

## Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

### Za hummus

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

### Za patlidžan s aromom dima

1	Patlidžan
2	Češnja češnjaka
1 jušna žlica	Svježeg peršina, sjeckanog
1 čajna žličica	♦ Paprika s Aromom Dima
1 čajna žličica	♦ Morska sol gruba
4	Pitta pogače

