



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 |

