



Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

Na hummus

800 g	Cícer (z plechovky)
5 PL	Tahini
50 ml	Olivový olej
50 ml	Voda
4 PL	Citrónová šťava
2 ks	Strúčiky cesnaku
1 ČL	Rasca
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie celé

Na údený baklažán

1 ks	Baklažán
2 ks	Strúčiky cesnaku
1 PL	Čerstvá petržlenová vňať, nasekaná
1 ČL	♦ Paprika údená
1 ČL	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
4	Chlebová placka

Hummus s údeným baklažánom

⌚ 20–30 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

- 1 Nakrájajte baklažán na kocky, posypte soľou a nechajte niekoľko minút odpočinúť.
- 2 Ošúpte strúčiky cesnaku a prekrojte ich na polovice. Opláchnite a nahrubo nasekajte petržlenovú vňať.
- 3 Sced'te cícer, prepláchnite ho, spolu so všetkými prísadami ho vložte do mixéra a rozmixujte najemno. V prípade potreby pridajte trochu vody, kým hummus nezíska krémovú konzistenciu.
- 4 Na panvici zohrejte olej a opečte baklažán nakrájaný na kocky. Stiahnite plameň na nižší stupeň, pridajte rozpolené strúčiky cesnaku a pokračujte v opekaní 10 minút.
- 5 Na konci varenia pridajte údenú papriku a morskú soľ a premiešajte.
- 6 Na hummus navrstvite baklažán nakrájaný na kocky, ozdobte čerstvou petržlenovou vňaťou a podávajte s chlebovou plackou.

