



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За хумуса

800 g	Нахут (от консерва)
5 с.л.	Тахан
50 ml	Зехтин
50 ml	Вода
4 с.л.	Лимонов сок
2	Скилидки чесън
1 ч.л.	♦ Кимион, млян
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна

За пушения патладжан

1	Патладжан
2	Скилидки чесън
1 с.л.	Пресен магданоз, нарязан
1 ч.л.	♦ Пушен червен пипер, млян
1 ч.л.	♦ Морска сол
4 бр.	Питка

Хумус с пушен патладжан

⌚ 20–30 Минути



Подготовка

- 1 Нарежете патладжана на кубчета, поръсете със сол и оставете да попие няколко минути.
- 2 Обелете скилидките чесън и ги разрежете наполовина. Изплакнете и нарежете магданоза на едро.
- 3 Изцедете нахута, изплакнете и поставете в миксер с всички съставки и смесете добре. Добавете още малко вода, ако е необходимо, докато хумусът придобие кремообразна консистенция.
- 4 Загрейте олиото в тиган и сотирайте нарязания на кубчета патладжан. Намалете котлона, добавете разполовените скилидки чесън и продължете да пържите 10 минути.
- 5 В края на готвенето добавете пушения червен пипер и морската сол и разбъркайте.
- 6 Покрийте хумуса с нарязания на кубчета патладжан, гарнирайте с пресния магданоз и му се насладете с питка.

