



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

A hummuszhoz

800 g	Csicseriborsó (konzerv)
5 ek.	Tahini
50 ml	Olívaolaj
50 ml	Víz
4 ek.	Citromlé
2	Gerezd fokhagyma
1 tk.	♦ Római kömény, őrölt
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, egész

A füstölt padlizsánhoz

1	Padlizsán
2	Gerezd fokhagyma
1 ek.	Friss petrezselyem aprítva
1 tk.	♦ Paprika, füstölt
1 tk.	♦ Tengeri só, durva szemű
4	Pita

Hummusz füstölt padlizsánnal

⌚ 20–30 Perc 

Elkészítés

- 1 Kockázzuk fel a padlizsánt, szórjuk meg sóval, és hagyjuk állni néhány percre.
- 2 Hámozzuk meg és vágjuk félbe a fokhagymagerezdeket. A petrezselymet mossuk meg és aprítsuk fel.
- 3 Szűrjük le, majd öblítsük át a csicseriborsót, tegyük a turmixgépbe az összes többi hozzávalóval együtt, és turmixoljuk simára. Szükség esetén adjunk hozzá annyi vizet, hogy krémes állagot kapjunk.
- 4 Hevítjük fel az olajat egy serpenyőben, és pirítjuk meg rajta a kockákra vágott padlizsánt. Vegyük lejjebb a lángot, adjuk hozzá a félbevágott fokhagymagerezdeket, és süssük további 10 percre.
- 5 A főzési idő vége felé adjuk hozzá a füstölt paprikát és a tengeri sót, és jól keverjük el az egészet.
- 6 Halmozzuk a hummuszra a padlizsánt, szórjuk meg a friss petrezselyemmel, és tálaljuk pitával.

