

Pečena bundeva s humusom od graha

30–35 Min

Sastojci 6 Porcije

= Kotányi Produkte

1 kom	Hokkaido bundeva (oko 600 g)
1 žlica	Quick & Easy za Krumpir
1 žlica	Ulja

Za hummus od graha:

240 g	Kuhanog graha
1 žlica	Tahini paste
30 ml	Maslinovog ulja
0.5 kom	Sok limuna
1 kom	Češnja češnjaka
0.5 žličice	Morska sol
0.5 žličice	Dimljena paprika
80 ml	Ledene vode
	Sjemenke bundeve, za posluživanje

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 200 C. Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Bundevu prerežite na pola pa izdubite. Svaku polovicu narežite na kriške i prebacite u zdjelu. Dodajte ulje i Quick & Easy začin za krumpir te promiješajte. Prebacite na lim i stavite u pećnicu na 25 minuta. Izvadite i ostavite sa strane.
2. U multipraktik ili blender dodajte sve sastojke osim vode i blendajte 1 minutu. Ulijte vodu i nastavite blendati dok humus ne bude kremast. Spremite ga u hladnjak do posluživanja.
3. Na pladanj rasporedite humus, bundevu te posipajte sjemenkama bundeve.