



Pečena bundeva s humusom od graha

🕒 30–35 Min   

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 začina 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.

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	Češnjak češnjaka
0.5 žličice	♦ Morska sol
0.5 žličice	♦ Dimljena paprika
80 ml	Ledene vode
	Sjemenke bundeve, za posluživanje

