

Dýňový hummus

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

250 g	Pečený dýně
1 plevho	cizrna
2 lžíce	tahini
1 stroužek	česnek
2 lžíce	olivový olej
	šťáva z 1/2 citronu
	1/2 lžičky římského kmínu, sůl a pepř na ochucení



Postup přípravy

Cizrnu slijeme a společně s pečenou dýní, tahini, česnekem, citronovou šťávou, olejem a kořením rozmixujeme dohladka. Pokud je hummus příliš hustý, přidáme trochu studené vody. Podáváme s pečivem, krekry nebo nakrájenou zeleninou.