# Hummus s červenou řepou

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

| | |
|---|---|
| 100 g | červená řepa |
| 200 g | cizrna |
| 100 g | sezamová pasta neboli tahini pasta |
| 1 ks | šťáva z citronu |
| 3 stroužky | česnek |
| 2 lžíce | olivový olej |
| špetka | sůl, mletý kmín a pepř |



## Postup přípravy

Nejprve uvaříme cizrnu a necháme ji okapat. Poté uvaříme nebo upečeme řepu v troubě předehřáté na 190 °C cca jednu hodinu. Pokud si chcete práci usnadnit, můžete použít předvařenou vakuovanou řepu. Cizrnu, řepu, rozmačkaný česnek a zbylé ingredience vložíme do mixeru a rozmixujeme dohladka. Směs přendáme do misky, uprostřed vytvoříme pomocí lžíce důlek, zakápneme olivovým olejem a můžeme podávat!