

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 lžice důlek, zakápneme olivovým olejem a můžeme podávat!