

Humus namaz od leblebija sa rukolom i peršunom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** suvih leblebija
- **malosoli**
- **50 g** susamove paste
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **3 cenabelog** luka
- **1 manja vezica** peršunovog lista
- **desetak** lista rukole
- **1 kašika** limunovog soka
- **malomlevenog** belog bibera

Priprema

Leblebije naliti mlakom vodom uvece i ostaviti preko noci da se natapaju.

Sutradan stavite sud sa leblebijama na vatru da se kuvaju. Ako želite da se brže skuvaju dodajte malo bikarbonate. Ja ih kuvam oko sat vremena, kada voda u kojoj se kuvaju pobeli, dodajte naseckan beli luk i malo soli i 1 kašiku maslinovog ulja. Kuvajte još desetak minuta. Sklonite sa vatre i sacekajte da se malo prohlade ocedjene od vode u kojoj su se kuvale. Operite i sitno rukom iskidajte peršunov list i rukole

U blender dodajte kuvana zrna leblebije i šolju vode u kojoj se kuvala i blendirajte. Zatim dodajte lišće peršuna i rukole pa zajedno ponovo blendirajte. Pasta dobije lepu zelenu boju. Na kraju dodajte susamovu pastu, ja dodajem i mleveni beli biber i sok od limuna. Sve sjedinite, sipajte u manje cinijice, prelijte maslinovim uljem, pospite peršunom i alevom paprikom.

Savet