

Humus na dva načina



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za zeleni humus:

- **250** gleblebija
- **1 struk** svežeg bosiljka
- **po želji** peršuna
- **po potrebi** maslinovog ulja

Za klasični humus:

- **250** gleblebija
- **50 g** prepečenog susama
- **malolimuna**
- **1 kašičica** aleve paprike
- **po potrebi** maslinovog ulja

Priprema

Zeleni humus: Leblebije potopiti preko noci u hladnoj vodi. Ujutru ocediti i proprati, pa ih skuvati u novoj vodi. Kad su skuvane opet ih dobro procediti i staviti u secka. Dodati bosiljak i peršun, malo limunovog soka i zaliti sa malo maslinovog ulja (oko 2 prsta otprilike) i izmiksati sve. Ako je potrebno dodati još malo ulja i nastaviti proceduru dok smesa ne postane kremasta, bez grudvica. Prijatno!

Klasični humus: Ponoviti isti postupak sa leblebijama. Staviti ih u secka, dodati malo limunovog soka, preprženi

susam i maslinovo ulje. Sve lepo sjediniti dok se ne dobije kremasta tekstura. Odozgo sipati još malo maslinovog ulja i posuti alevom paprikom po želji pre služenja. Prijatno!

Savet

U klasičan humus se stavlja tzv. Tahini smesa tj. smesa od samlevenog susama. Pošto ne mogu uvek da je naem dodavanjem prepeenog susama praktino se postiže slian efekat.