Moj prvi humus od leblebija



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za humus:

- **200 g**leblebija
- **50 g**semenki bundeve
- **50 g**semenki suncokreta
- **1 kašicica**soli
- **1/2**limuna - sok
- **4 kašike**maslinovog ulja
- **2-3 češnja**belog luka

Priprema

Leblebije i semenke bundeve i suncokreta potopiti uvece, povremeno promešati. Sutradan u isto vreme dobro rukama protrljati potopljene semenke da se skine opna pa odliti vodu. Naliti drugom vodom i dodati na vrh noža sode bikarbone. Kad vec pocnu zrna leblebije da se raspadaju dodati malo soli i nastaviti da kuvaš. Kad je kuvano odliti vodu, ali je sacuvati za dodavanje ako je potrebno. U coper staviti skuvanu masu dodati ulje, so, beli luk i limunov sok i sve dobro usitniti. Ako je masa dosta gusta, dodati po malo vode od kuvanja.

Savet

Prvi put sam pravila humus i probala po svojoj želji da dodam semenke. Ukus mi se mnogo dopada. Praviu sigurno im ovaj pojedemo