

## **Humus sa mentom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g**kuvanih leblebijah
- **4 pune** kašicetahini paste
- **3 cenabelog** luka
- **1 vezasveže** mente
- **1/2 kašicicemešavine** pet kineskih zacina
- **po ukususoli** i bibera
- **po potrebim** maslinovog ulja

### **Priprema**

U multipraktik staviti oceene leblebjije, sacuvati malo tecnosti. Dodati tahini pastu, ocišcene cenove belog luka, nacukpane listove mente, mešavinu pet kineskih zacina, posoliti i pobiberiti po ukusu. Sve izmiksati. Moja tahini pasta je imala dovoljno ulja, pa nije trebalo dodavati maslinovo ulje, a zbog gustine cuvamo onu tecnost od leblebjija, pa ako treba, dodajemo da namaz dobije potrebnu gustinu.

### **Savet**

Neutralan ukus leblebjija i tahini paste je fantastino osvežila menta, a mešavina pet kineskih zaina im je dala poseban egzotian ukus... Probajte!