

Namaz od leblebija



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **5 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gobarenih leblebija
- **1/2 kašičice** šarenog mlevenog bibera
- **po ukus** so
- **2 kašike** maslinovo ulje
- **50 ml** vode
- **1** limun - sok
- **2 kašike** crnog susama
- **1 kašičica** curekوتا

Priprema

Leblebije obariti ocediti od viška tečnosti. U blender staviti leblebije, so, mleveni biber sok od limuna i maslinovo ulje. Fino izblendati i sjediniti. Ako je suviše gusto dodati hladnu vodu i par sekundi izblendati. Dodati susam promešati. Servirati u činije ohladiti i poslužiti uz tost hleb ili dvopek.

Savet

urekot i crni susam nisu obavezni u receptu možete staviti i beli susam.