

Namaz sa leblebijama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gobarenih leblebija
- **1/2 kašičice** šarenog mlevenog bibera
- **1/2 kašičice** soli
- **4 kašike** ulja od susama ili maslinovog
- **50 ml** vode
- **1** limun - sok
- **2 kašike** crnog susama
- **1 kašika** semena curekot

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 previše gusto dodati hladnu vodu i par sekundi izblendati. Dodati susam promešati. Dekorirati sa krupnom plavom soli po želji i ukusu 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.