

Humus - orijentalni namaz od leblebija na moj nacin



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** sirovih leblebija
- **2** cenabelog luka
- **1 kašicica** morske soli
- **1/4 kašicice** mlevenog bibera
- **1 kašicica** aleve paprike
- **1/4 kašicice** kima, možete koristiti i mleven kim
- **2 kašike** pečenog, mlevenog, susama
- **2 kašike** bilo kog hladno ceđenog ulja
- **po ukusu** peršunov list
- sok od limuna

Priprema

Leblebije opratiti i potopiti da nabubre preko noci. Kuvati ih 20 minuta u ekspres loncu ili oko sat vremena u obicnoj šerpi, dok ne omekšaju. Ne sme biti previše vodom tokom kuvanja. Ocediti višak vode, pa ih zajedno sa svim ostalim sastojcima staviti u blender i miksati dok se ne dobije ujednacena masa. A nakon toga, uživati u divnom ukusu ;). p.s. ovaj namaz možete jesti uz bilo šta.

Savet

Ako ne volite kisele ukuse, ne morate koristiti limunov sok.