

Рецепты Bravolli > Закуска

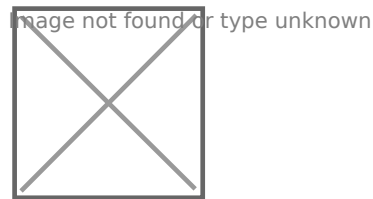
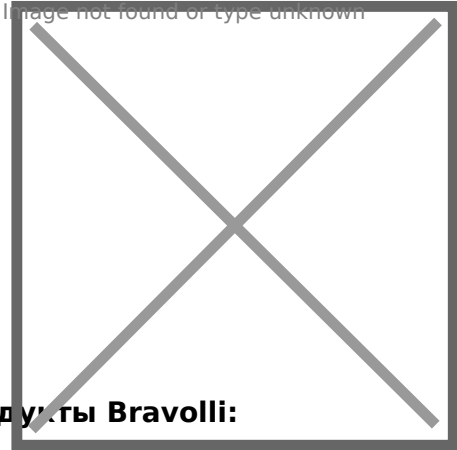
Свекольный хумус

Сложность: Вложить душу

3-5 порций

60 мин

Продукты Bravolli:



Нут Экспресс

Способ приготовления:

- Нут промыть и замочить на 6 часов.
- Свеклу запечь в духовке при 180° С 30-40 минут, очистить и нарезать кубиком.
- Засыпать нут в кипящую подсоленную воду, варить 10 минут, слить воду, охладить.
- Смешать вареный нут, масло, тахини, чеснок, свеклу, зиру, лимонный сок и половину воды.
- Измельчить до состояния пасты блендером в течение 3-5 минут. При необходимости добавить воды или лимонного сока.
- Хумус подавать с орешками и снеками.

