

# Humus pomidorowy

**Czas wykonania:** 1 h 40 min (+ 12 - 24 h oczekiwania) **Ilość porcji:** 350 g

## **Składniki:**

- 100 g ciecierzycy
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 75 g suszonych pomidorów (około 8 -10 sztuk)
- 3 łyżeczki pasty Tahini
- 1/2 łyżeczki soli
- 4 łyżki soku z limonki (1/2 sztuki)
- 1/3 łyżki kminu rzymskiego (kuminy)
- 1 ząbek czosnku



## **Przygotowanie:**

Ciecierzycę moczyć przez minimum 12 godzin w 500 ml wody z dodatkiem sody oczyszczonej. Następnie dokładnie wypłukać, zalać 1 l wody i gotować 1 h 30 minut (do czasu, aż ciecierzycza będzie na tyle miękka, że z łatwością można rozgnieść ją w palcach).

Ciecierzycę odcedzić i zmiksować dodając kolejno suszone pomidory, pastę Tahini, zmielony kumin, sok z limonki, czosnek przeciśnięty przez praskę oraz sól. Miksować do uzyskania gładkiej konsystencji.