

Хумус из консервированного нута

Вам понадобится

Нут консервированный	300 г
Паста тахини	90 г
Оливковое масло Extra Virgin	50 г
Чеснок	8 г
Лимон	1 ½ шт.
Соль	по вкусу
Паприка красная молотая	3 г

Приготовление

1

Очистить нут от шкурок. Смешать тахини, оливковое масло и лимонный сок. Поместить все ингредиенты в стакан блендера, влить смесь тахини и масла, добавить чеснок, соль и паприку. Взбить до однородного состояния. Попробовать на вкус, добавить специй или соли по вкусу. Отрегулировать густоту, добавив лимонного сока или чуть-чуть воды. Перед подачей вмешать пару столовых ложек оливкового масла и добавить щепотку паприки.