

Avokado humus

Sastojci:

- 200 g kuvanih leblebija (oko 100 g sirove)
- 1 manji avokado
- 100 g tahinija
- sok od jednog manjeg limuna
- 3 čena belog luka
- 2 kašike maslinovog ulja
- 4 kašike vode
- so, biber po ukusu
- 1/2 kašičice kajenske paprike, opciono
- šaka peršuna

Priprema:

Leblebije stavite u multipraktik, dodajte sve sastojke i izmiksajte do kremaste teksture. Probajte, pa doterajte začine po ukusu.

Ako vam se učini da je namaz previše gust, dodajte malo vode ili soka od limuna. Prebacite u staklenu posudu i poklopite kako bi humus zaštitili od sušenja. Pre služenja, pospite paprikom, peršunom i maslinovim ulje.