

Классический хумус

15 минут 2 стакана

Вам понадобится:

- 1 банка (15 унций) нута
- 1 зубчик чеснока, очищенный и нарезанный ломтиками, или 1/4 чайной ложки чесночного порошка
- 1/2 стакана кунжутного тахини
- 1/2 чайной ложки молотого тмина
- 1 чайная ложка кошерной соли
- 2 столовые ложки теплой воды
- 1/2 стакана оливкового масла
- 1/4 стакана свежего лимонного сока



Приготовление

- Положите нут и чеснок в чашу кухонного комбайна или блендер и измельчите.
- Добавьте тахини, тмин и соль и перемешайте до однородности.
- Добавьте воду, масло и лимонный сок и перемешайте, пока он не станет шелковисто-гладким. Добавьте дополнительную столовую ложку воды для дополнительной гладкости
- Подавайте сразу или накройте крышкой и поставьте в холодильник на срок до 4 дней.

