





Dyniowy hummus z oliwą z oliwek

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 4 porcje

Składniki:

puree z pieczonej dyni - 1 szklanka
ciecierzyca ugotowana - 150 g
czosnek - 2 ząbek
tahini - 2 łyżka
sok z cytryny - 1/2 szt.

oliwy z oliwek extra virgin - 1/4 szklanka
papryka wędzona - - trochę
sól - - do smaku
świeży tymianek - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki, oprócz oliwy, umieść w blenderze i zmiksuj na gładką masę. Podczas miksowania stopniowo dodawaj oliwę z oliwek. Podawaj z pieczonymi warzywami, pieczywem typu pita lub jako dip do świeżych warzyw.