Hummus z małżami

Primefrost

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

15 min

3 porcje

Składniki:

- Małże BIO w rozmiarze 100-200 szt./kg - 6 szt.
- Masło - 2 łyżka
- Ciecierzyca - 1 opakowanie
- Tahini - 3 łyżka
- Sok z cytryny - 3 łyżka
- Oliwa z oliwek - 4 łyżka
- Czosnek granulowany - 0,5 łyżeczka
- Kminek mielony - 1 łyżeczka
- Kurkuma - 1 szczypta
- Sól - - do smaku
- Pieprz - - do smaku

Dodatkowe info:

13 maja obchodzimy dzień Hummusu i z tej okazji chcemy Wam nieco przybliżyć tę potrawę. Hummus to gęsta pasta przyrządzana w bardzo łatwy i szybki sposób z gotowanych i przetartych nasion ciecierzycy, oliwy z oliwek, pasty sezamowej i czosnku. To potrawa wywodząca się z Egiptu, gdzie była przyrządzana już tysiące lat temu. Jest bardzo popularna w kuchni arabskiej, na Bliskim Wschodzie i w Północnej Afryce, dobrze znana na całym świecie. Można przygotowywać ją w klasyczny sposób lub z różnymi dodatkami takimi jak papryka, czy buraczki. My mamy dziś nieco zaskakującą propozycję, czyli hummus z gotowanym mięsem małży BIO. Kto się odważy spróbować

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso z małży rozmrażamy, skrapiamy cytryną i podsmażamy na patelni na maśle. Studzimy. Ciecierzycę odsączamy z zalewy. Wrzucamy wszystkie składniki do wysokiego naczynia i miksujemy, do czasu, aż masa osiągnie jednolitą konsystencję. W przypadku, gdy hummus będzie za gesty można dodać trochę wody. Podajemy z paluszkami lub jako dodatek do pieczywa.