Roladki z cukinii z hummusem

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

20 min

4 porcje

Składniki:

cukinia - 1 szt.
ciecierzyca - 1 słoik
cytryna - 1/2 szt.
pieprz cayenne - do smaku
oliwa z oliwek - 50 ml
tahini pasta sezamowa - 1-2 łyżka
sól - - do smaku
czosnek - 1 ząbek
kmin rzymski - 1/2-1 łyżeczka
natka kolendry - - do smaku
Dodatki: -
nasiona granatu - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Całą zawartość słoika z ciecierzycą wraz z wodą przełożyłam do malaksera, dodałam: oliwę, ząbek czosnku, sól do smaku, czosnek, sok z połówki cytryny i łyżkę tahini. Zmiksowałam na krem. Doprawiłam kminem.
Cukinię (w zależności od wielkości, wycięłam 12 pasków) umyłam i wytarłam papierem. Odcięłam końcówki. Pokroiłam wzdłuż na cienkie plastry ok. 2 mm. Posoliłam i odstawiłam na kilka minut, aż zmiękną (cukinia puści sporo wody). Osuszyłam plastry na ręczniku z nadmiaru wody.
Paski cukinii posmarowałam oliwą zmieszaną z przeciśniętym ząbkiem czosnku. Na patelni grillowej smażyłam, paski cukinii z dwóch stron przez kilka chwil.

KROK 2: Nabieram łyżeczką porcję hummusu, rozsmarowałam na całej długości cukinii i zrolowałam. Ułożyłam na talerzu posypać natką i granatem.