

Хумус из гороха в томате



Время приготовления: 15 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (2 персоны)

• Ингредиенты

- Протертые томаты 500g 80g
- Горох 230 г
- Долька чеснока ½
- Кунжут по вкусу
- Кунжутная паста 1 ложка
- Оливковое масло ево по вкусу
- Половина лайма
- Свежая петрушка по вкусу
- Сладкая паприка по вкусу
- Соль и перец по вкусу
- Хлеб пита 2

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Ввести в блендер горох, соль, перец, оливковое масло evo, кунжутную пасту, выжатую половину лайма, половину дольки чеснока, ***Roti Протертые Томаты***, смешать в блендере до получения кремообразной и мягкой смеси.
2. Ввести смесь в кондитерский шприц и оставить в холодильнике на 5 минут.
3. Тем временем, разогреть хлеб пита на сковороде на большом огне с оливковым маслом evo до достижения соответствующей хрусткости.
4. Выложить на тарелки, добавляя паприку и кунжут, цельный горох, свежую петрушку, холодный томат, оливковое масло и перец.