

Hummus

Množství: 4 porce

Suroviny

- 200 g suché cizrny
- 1 špetka jedlé sody
- 1-2 stroužky česneku
- 2 lžíce sezamové pasty tahina
- 1/2 lžičky římského kmínu
- zhruba 1/2 lžičky soli
- šťáva z 1/2 citrónu (je možné, že bude třeba méně)
- 3 lžíce panenského olivového oleje



Postup

1. Cizrnu namočte na 12 hodin do dostatečného množství studené vody (aspoň 5 cm přesahujícím hladinou nad cizrnu) se špetkou jedlé sody.
2. Druhý den cizrnu slijte, vodu nahraďte novou vodou, přiveďte k varu, seberte počáteční pěnu a dál zvolna vařte zakryté nejméně 2 hodiny, ale lépe 8 hodin doměkka.
3. Odstavte, vodu z vaření osolte 1/2 lžičkou soli, promíchejte a nechte v ní cizrnu do druhého dne vychladnout.
4. Vychladlou vařenou cizrnu slijte přes cedník, nálev zachyťte do misky a prozatím uschovejte.
5. Okapanou cizrnu nasypete do kuchyňského robota nebo do mixéru, přidejte tahinu, rozetřený nebo prolisovaný česnek, čerstvě nadrcený římský kmín a rozmixujte nahrubo.
6. Za současného pozvolného chodu robota přilijte postupně tenkým pramínkem 200 ml zachyceného nálevu z vaření a nechte dál přístroj běžet, až vznikne světlý, hladký, téměř nadýchaný hummus, tedy asi 2 další minuty.
7. Ochutnejte, jemně dokyselte citronovou šťávou, případně ještě osolte.
8. Rozmixovaný hummus přendejte do servírovací misky a přelijte olivovým olejem. Nůž nechte v příborníku a k nabírání hummusu ze společné misky použijte tortilové chipsy, natrhané kousky pita chleba nebo špalíčky čerstvé zeleniny. Skvěle ladí s bublinkovým vínem.

TIP: Pomazánka výborně chutná namazaná na plátku okurky.