



Hummus z červené řepy

vegánsky

Lahké

10 minut

Pre 4 osoby



Ako na to?

1. Řepu zabalte s česnekem do alobalu a pečte hodinu v troubě vyhřáté na 220 °C. Poté nechte vychladnout, oloupejte a vložte do mixéru.
2. Přidejte cizrnu, tahini, lískooříškové máslo, citronovou šťávu a balzamiko a za stálého mixování pomalu přilijte studenou vodu a olej. Rozmixujte do hladka a dosolte podle chuti.