**Autor**Kristina Štriga

ShareTweetSaveEmail

1

Tahini pasta je prigorcima stran pojam, ali s majonezom su si na "ti". Zato sam odlučila zamijeniti maslivo ulje i tahini s majonezom i dobila sam - hummunezu.

2

Ocijedite konzervu slanutka te slanutak isperite vodom. Ukoliko imate vremena očistite kožice na slanutku jer ćete tako dobiti još kremastiji humus.
Trik: u kipuću vodu dodajte 1 čajnu žličicu sode bikarbone i slanutak te prokuhajte oko 10 minuta. Tako će se kožice lakše skidati.

3

Oprani slanutak stavite u multipraktik te dodajte majonezu, sok od pola limuna, nasjeckani češnjak, malo soli, papra, crvene paprike i prstohvat ili dva chilija, ovisno želite li pikantniju vezu humusa i majoneze.

4

Uključite multipraktik i miksajte dok ne dobijete kremasti namaz. Ukoliko vam se čini pregusto dodajte par žlica hladne vode (optimalno je 3-5).

5

Hummunezu prebacite u zdjelicu, dekorirajte majonezom. Poslužite uz tostirani kruh, krekere, svježe povrće, ..
Hummunezu čuvajte u frižideru u zatvorenoj posudi i potrošite u roku od 5 dana.

Hummus na prigorski način



1 kom. konzerve slanutka
⅔ cup Zvijezda majoneze
½ kom. limuna
2 kom. češnja češnjaka
sol, papar, crvena paprika, chili u prahu
3 žlica hladne vode
1 šaka peršina (dekoracija)
1 žlica Zvijezda majoneze (dekoracija)

NAMIRNICE

1 kom. konzerve slanutka
⅔ cup Zvijezda majoneze
½ kom. limuna
2 kom. češnja češnjaka
sol, papar, crvena paprika, chili u prahu
3 žlica hladne vode
1 šaka peršina (dekoracija)
1 žlica Zvijezda majoneze (dekoracija)

Način pripreme

1

Tahini pasta je prigorcima stran pojam, ali s majonezom su si na "ti". Zato sam odlučila zamijeniti maslivo ulje i tahini s majonezom i dobila sam - hummunezu.

2

Ocijedite konzervu slanutka te slanutak isperite vodom. Ukoliko imate vremena očistite kožice na slanutku jer ćete tako dobiti još kremastiji humus.
Trik: u kipuću vodu dodajte 1 čajnu žličicu sode bikarbone i slanutak te prokuhajte oko 10 minuta. Tako će se kožice lakše skidati.

3

Oprani slanutak stavite u multipraktik te dodajte majonezu, sok od pola limuna, nasjeckani češnjak, malo soli, papra, crvene paprike i prstohvat ili dva chilija, ovisno želite li pikantniju vezu humusa i majoneze.

4

Uključite multipraktik i miksajte dok ne dobijete kremasti namaz. Ukoliko vam se čini pregusto dodajte par žlica hladne vode (optimalno je 3-5).

5

Hummunezu prebacite u zdjelicu, dekorirajte majonezom. Poslužite uz tostirani kruh,

krekere, svježe povrće, ..
Hummunezu čuvajte u frižideru u zatvorenoj posudi i potrošite u roku od 5 dana.



Hummus na prigorski način
NAMIRNICENačin pripreme