Хумус из картофеля

Patates Humusu

4 картофеля
3 зубчика чеснока
3 ст.л. тахини (сезамовая паста)
1 лимон
0,5 ч.л. тмина
1 ч.л. соли
Заливка:
0,5 стакана оливкового масла
1 ч.л. красного перца

Картошку сварить в "мундире", почистить, и потолочь.
Добавить тахини, сок лимона, соль и тмин, месить до однородного состояния.
Выложить на блюдо, выровнить ложкой.
Масло накалить, добавить красный перец, полить сверху хумуса.
Подавать как гарнир.

Чтобы добавить вкуса можно добавить грецкие и мускатные орехи.

© ml.md (русский) рецепт #: 1842 | название рецепта: Хумус из картофеля | история: 24.04.2024 - 11:39