



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Hummus z kaszą jaglaną i słodkimi ziemniakami



Hummus z kaszą jaglaną i słodkimi ziemniakami

★★★★★ (7)

🕒 60 minut

🍴 8 osób

👨‍🍳 łatwy

Wartości odżywcze

155 kcal / 1 porcję (89 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność 173.18 kcal 8.66%	🥩 Białko 6.01 g 12.02%	📦 Węglowod. 21.55 g 7.98%	🍷 Tłuszcze 6.98 g 9.97%	🌾 Błonnik 3.02 g 12.08%	GDA 8.66%
--	------------------------------	---------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------

👨‍🍳 Składniki

- Bataty - 400g (2 sztuki)
- Kasza jagłana sucha - 50g
- Ciecierzycza z puszki - 170g (szklanka)
- Tahini - 72g (6 łyżek stołowych)
- Czosnek mały - 6g (2 ząbki)
- Papryka słodka, wędzona - 8g (4 szczypty)
- Papryka ostra mielona - 6g (2 łyżeczki)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 1g (2 szczypty)
- Pieprz czarny - 2g (2 szczypty)

👨‍🍳 Sposób przyrządzenia

KROK 1: Piekarnik nagrzej do 200 st. C. Bataty dobrze umyj, ponakłówaj widelcem i piecz w skórce przez około 40-50 minut do momentu, aż zrobią się idealnie miękkie, a skórka sama będzie od nich odchodzić.

KROK 2: W międzyczasie, uprzednio podprażoną kaszę jaglaną ugotuj w dwukrotnie większej ilości wody i gotuj na wolnym ogniu pod przykryciem przez około 20 minut lub do momentu, gdy kasza wchłonie całą wodę.

KROK 3: Do dość wąskiego naczynia wsyp odsączoną z zalewy i przepłukaną cieciorę, tahini, obrane i pokrojone w mniejsze kawałki bataty oraz ugotowaną kaszę jaglaną. Na koniec dodaj przeciśniętą przez praskę czosnek i pozostałe przyprawy. Zblenduj całość na gęstą masę.

*Gdyby masa była zbyt zbita, dodaj do niej nieco oleju lnianego.

Smacznego!

