

Csicseri krém, avagy humusz

Írta: Kispitye Software
2014. április 15. kedd, 20:25 -

Hozzávalók:

- 20 dkg csicseriborsó
- 2 ek tahini (2 ek szezám-mag megpirítva, mákdarálón átnyomba és olívaolajjal krémesítve)

- 2 gerezd fokhagyma
- fél citrom leve
- 1 tk mustár
- ízlés szerint apróra vágott hagyma
- 1 teáskanál só
- csipetnyi bors és egyéb fűszerek
- 2 dl olívaolaj
- 2 evőkanál víz

Elkészítés:

Elkészítés előtt a csicseriborsót legalább egy éjszakára beáztatjuk. Áztatóvizet leöntjük.

Másnap annyi vízzel tesszük fel főni, hogy az épp ellepje a borsószemeket, felforrás után a főzővizet még kétszer leöntjük, harmadik vízben felforrás után legalább 30 percig főzzük.

Vagy az egész főzési hercehurcát megspórolva konzerv csicserit használunk.

Kész puha csicserihez a többi hozzávalót hozzáadjuk (kivéve apróra vágott hagyma) és összeturmixoljuk vagy robotgéppel krémesítjük.
Hagymát ízlés szerint csak ezután adunk hozzá, ez ad neki jó ropogós magyaros érzést.