



## 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%	<b>GDA</b> 8.66%
--------------------------------------	----------------------------	-------------------------------	-----------------------------	-----------------------------	---------------------

\* wartości GDA dla diety 2000 kcal



## Składniki

- Bataty - 400g (2 sztuki)
- Kasza jaglana 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 przeciśnięty przez praskę czosnek i pozostałe przyprawy. Zblenduj całość na gęstą masę.

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

Smacznego!

