

Składniki:

25 dag ziaren ciecierzycy

5 łyżek oleju sezamowego

2 ząbki czosnku

Olej z pestek winogron (oliwa z oliwek daje smak goryczki)

Sól

Schłodzona woda

Przygotowanie:

Ciecierzycę namaczamy na ok 5 godz. Następnie gotujemy do miękkości.

Ostudzoną blendujemy, dodajemy olej czosnkowy zblendowany z czosnkiem i dolewamy tyle oleju z pestek winogron, aż uzyskamy rozdrobnioną masę. Blendujemy dalej do gładkości, doprawiając solą i dolewając schłodzonej wody po łyżce do momentu aż masa będzie gładka i nabierze ładnego jasnego koloru.

