

Jajka faszerowane hummusem na ostro



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **466** Ocena: **4408**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- Jajka - 6szt
- Ciecierzycyca - 1/2 puszki (+ 1 lub 2 łyżki zalewy)
- Tahini - 1 łyżka
- Sok z cytryny - 1 łyżeczka
- Czosnek - 1 ząbek
- Koncentrat pomidorowy - 1 łyżeczka
- Przyprawy mielone po 1/2 łyżeczki:
papryka słodka, ostra, wędzona, kumin, kolendra
- Do dekoracji: ostre papryczki w całości lub plasterkach

Sposób przygotowania:

1 Jajka gotujemy na twardo. Po ostudzeniu obieramy i kroimy na połówki. Wyciągamy żółtka.

Ciecierzycę (wraz z łyżką zalewy), obrany czosnek i żółtka jaj miksujemy. Jeśli masa jest bardzo gęsta można dodać jeszcze trochę zalewy z ciecioriki. Dodajemy koncentrat, tahini, sok z cytryny i przyprawy. Bardzo dokładnie mieszamy.

Białka jaj nadziewamy hummusem - najlepiej zrobić to szprycą cukierniczą. Dekorujemy ostrymi papryczkami.



Twoje notatki do przepisu: