

## **HUMMUS**

składniki:

- 2 puszki ciecierzycy, odsączonej z zalewy
- 20 dag purée z sezamu lub 4 łyżki pasty tahini
- 3 łyżki soku z cytryny
- 4 łyżki oliwy z oliwek + odrobina do podania
- 2 - 3 ząbki czosnku
- sól, pieprz

Zmiksuj wszystkie składniki na gładką pastę. Spróbuj i dopraw do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Przed podaniem możesz skropić oliwą z oliwek. Podawaj z chlebkami pita lub innym pieczywem.

## **DYNIA PIŻMOWA Z GRILLA**

składniki:

- dynia piżmowa (lub zwykła dynia o zwartym miąższu)

marynata:

- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka soli
- sok z połówki cytryny
- 3 łyżeczki kminu
- szczypta grubo mielonego pieprzu
- kilka łyżek oliwy

Dynię przekroić, pokroić na plastry, łyżką wyskrobać miąższ. W misce wymieszać pozostałe składniki. Nożem ponacinać powierzchnię dyni w kratkę. Posmarować marynatą i piec miąższem do dołu na średnio gorących węglach na grillu lub na patelni grillowej po 2-3 minuty z każdej strony. Następnie obrócić kawałki dyni skórą do dołu i piec 6-8 minut, od czasu do czasu do czasu smarując marynatą. W piekarniku może trwać to trochę dłużej. Dynia po upieczeniu musi być miękka.