



## WRAPY WARZYWNE Z HUMMUSEM

### SKŁADNIKI:

1 opakowanie hummusu premium Z Gruntu Dobre  
2 chlebki naan lub placki tortilli (pszennej lub kukurydzianej)  
1 marchewka  
1 ogórek  
1/2 papryki czerwonej  
1/2 papryki żółtej  
1 łyżka oliwy z oliwek  
szczypta słodkiej lub ostrej papryki  
szczypta białego sezamu do dekoracji

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Warzywa umyć i obrać, a następnie za pomocą obieraczki pokroić w cienkie plasterki. Chlebki naan lub tortille posmarować cienką warstwą hummusu (chlebki naan należy wcześniej przekroić na pół w taki sposób, by powstał cienki placek). Następnie na pieczywie ułożyć warzywa.
2. Całość zwinąć, uzyskując ciasne rulony, po czym pokroić je na ukos. Przed podaniem wrapy udekorować sezamem.
3. Pozostały hummus przełożyć do szklanej miseczki, polać niewielką ilością oliwy z oliwek i posypać szczyptą ostrej lub słodkiej papryki. Podawać jako dodatek do wrapów.