

Tahini pasta



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** susama
- **20-30 ml** maslinovog ulja
- **po ukusu** soli

Priprema

Prvo na suvom tiganju malo propeci zrna susama, svo vreme mešajući, pazeci da ne zagore. Kad pozlate, prebaciti ih u drugi sud, da bi se zaustavio proces pecenja.

Prebaciti semenke u procesor koji ima baš oštre noževe i dodati, za pocetak, malo ulja. Miksati, po par sekundi, posoliti, a onda špatulom pokupiti smesu sa zida procesora, sipati ulje malo po malo da bi se dobila željena gustina... Po meni, bolje je stavljati manje ulja, da bi se dobila gustina paste, a ako je previše gusto, uvek se može dodati malo ulja... Spakovati u teglicu i držati u frižideru.

Savet

Najbolje je da noževi budu oštri, jer ja sam probala sa slabijim multipraktikom, ali, teško je išlo, pa sam morala da uzmem jai...