

Namaz od soje i susama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** gsojinih ljuspica
- **100** gpečenog susama
- **1** glavicabelog luka
- **1/2** kasicicemlevenog korijandera
- **1/2** kasicicealeve paprike
- **prstohvatorigana**
- **5-6** kašikaulja po izboru: susamovo, maslinovo
- **po ukusus**o i biber

Priprema

Beli luk ocistiti i staviti da se kuva u malo vode oko deset minuta. U to dodati sojine ljuspice i dodati još vode sve dok one upijaju. Prokuvati oko pet minuta. Ne sme biti previše vode.

Ostaviti da se malo prohladi. Kada se ohlade, u blenderu izmiksati dobro sve navedene sastojke. Ostaviti namaz da se ohladi.

Savet

Namaz se može mazati na hleb. Ja sam ga stavljala na posne krekeri i posipala prepeenim susamom.