

Kikiriki puter



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gpečenog, neslanog kikirikija
- **3 kašicic**meda
- **3 kašik**emaslinovog ulja
- **na vrh nož**aso

Priprema

Kikiriki staviti u pleh, pa ga staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 160 stepeni. Peci ga 5 minuta, samo da dobije jacu aromu.

Zatim ga, iz dva puta, samleti u coperu (Ultimate Chopper - aparat koji mlevenjem pretvara kikiriki u kremastu masu). Vratiti samleveni kikiriki u coper, dodati so, med i maslinovo ulje, pa ponovo ukljuciti da se melje, dok se kikiriki ne pretvori u puter. Koristiti ga kao namaz na hleb ili za spremanje slatkiša.

Savet

Probajte, uopšte se ne razlikuje od kupovnog puter kikirikija, osim u ceni.