

Namaz od susama - Tahini pasta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** susama
- **5 kašika** maslinovog ulja
- so

Priprema

Zagrijte veliki tiganj na srednjoj temperaturi. Dodajte susam. Mešajte nekih 3-4 minuta i vodite računa da susam ne izgori, ne sme da porumeni tada će vam pasta biti gorka. Prerucite susam u dublju posudu, dodajte ulje i so i štapićnim mikserom meljite dok ne dobijete strukturu namaza. Sipajte u staklenu teglicu i držite u frižideru.

Savet

Susamova pasta se koristi kao dodatak humusu, kao namaz za doručak na hleb,... Domaći je mnogo jeftiniji od kupovnog koji i nije bog zna kakvog ukusa a i potrebno vam je samo 10-ak minuta za njegovu izradu.