

# **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 mešajuci, pazeci da ne zagore. Kad pozlate, prebaciti ih u drugi sud, da bi se zaustavio proces pecenja.

Prebaciti semenke u procesor koji ima baš oštре 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 oštiri, jer ja sam probala sa slabijim multipraktikom, ali, teško je išlo, pa sam morala da uzmem jai...