

Aromaticni puter



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** putera
- **3** cenabelog luka
- **1 glavica (srednja)** crnog luka
- **2** suva paradajza u ulju
- **1 kašicica** kumina
- **1 kašicica** kurkume (mlevene)
- **1 kašicica** morske (ili himalajske) soli
- **1/2 kašicice** mlevenog korijandera
- **1/2 kašicice** mlevenog kima (vodenica za biber)
- **1/2 kašicice** gomasio soli
- **1/2 kašicice** cili papricice mlevene
- **10** takzrna kuvane leblebije
- **1 kašicica** taan-paste
- **1/2 kašicice** mlevenog bibera
- **1** vezaperšunovog lista

Priprema

Na malo putera pržiti beli i crni sitno seckani luk, dodavati postepeno mešajući sve zacine.

Posle minut - dva sve presuti u blender, dodati sav ostali puter, leblebiju, taan-pastu, peršun, blendirati u finu pastu.

Puter sipati u posudu, ukrasiti grancicama peršuna, držati u frižideru kao namaz-iznenaženja!

Savet

Gomasio so: na tihoj vatri pržiti susamove semenke, da dobiju finu zlatnu boju, uz stalno mešanje, ohladiti, pomešati sa solju u razmeri 3:1 (3 kašičice susama + 1 kašičica soli) pa u drvenom avanu usitniti, spremiti u staklenu flašicu i koristiti kao začin jelima ili dodatak u testima.