

Aromaticni puter



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gputera
- **3** cenabelog luka
- **1** **glavica (srednja)** crnog luka
- **2** suva paradajza u ulju
- **1** **kašicicakumina**
- **1** **kašicicakurkume** (mlevene)
- **1** **kašicicamorske** (ili himalajske) soli
- **1/2** **kašicicemlevenog korijandera**
- **1/2** **kašicicemlevenog kima** (vodenica za biber)
- **1/2** **kašicicegomasio** soli
- **1/2** **kašicicecili papricice** mlevene
- **10** takzrna kuvane leblebije
- **1** **kašicicataan-paste**
- **1/2** **kašicicemlevenog bibera**
- **1** vezaperšunovog lista

Priprema

Na malo putera pržiti beli i crni sitno seckani luk, dodavati postepeno mešajuci 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-iznenaenja!

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 kašiice susama + 1 kašiica soli) pa u drvenom avanu usitniti, spremiti u staklenu flašicu i koristiti kao zain jelima ili dodatak u testima.