

Puter od susama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** susama
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **2 kašice** meda
- **1 prstohvat** soli

Priprema

Puter od susama može da se pravi i od sirovog susama. Ali, da bi se dobila jaca aroma ja sam ga ispekla.

Rernu ugrijati na 150 stepeni. Susam izruciti u odgovarajucu posudu i staviti u, zagrejanu, rernu, da se, malo, ispece. Paziti da vam ne pregori, pa ga, u toku pecenja, nekoliko puta promešati. Peceni susam ostaviti da se ohladi.

Ja sam puter pravila u coperu (Ultimate Chopper), kao i puter sa kikirikijem (recept je objavljen). Mislim da ništa ne može da susam pretvori u kašastu smesu (u vidu putera), kao ova sprava.

Puter pravite iz dva puta (navedene sastojke podeliti na pola) da bi se bolje izblendalo. Naime, u coper staviti 200 g ispečenog susama, dodati mrvicu soli, kašicicu meda i dve kašike maslinovog ulja. Mutiti dok se susam ne pretvori u puter.

U toku mucenja, dva puta zaustaviti coper i susam, sa stranica vratiti u sredinu copera, da bi se ravnomerno umutilo.

Puter stavite u teglicu (od 400g) i ostavite da se ohladi. Ja nisam mogla da sačekam da se ohladi, morala sam da probam, pa je zato na slici malo tečniji. Inace kada se ohladi (držati ga na sobnoj temperaturi) ima strukturu putera.

Puter od susama je veoma ukusan. Možete ga koristiti kao namaz za hleb, za salate, kolace...

Savet

Vrlo lako se pravi, fantastičnog je ukusa i, što je jako bitno, - neuporedivo jeftiniji od kupovnog.