

Tahini namaz - vegan



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Porebno je:

- **100 g**susama
- **30 ml**maslinovog ulja
- **1 cen**belog luka
- peršun

Priprema

Susam ispeci na tihoj vatri. Pazite da vam nezagori. Zatim ispecen susam, ostaviti da se prohladi.

U secka stavite ohlaen susam, izgnjecen cen belog luka i maslinovo ulje. I miksati dok smesta ne postane glatka.

Zatim prepeci hleb i sa tahini namazom ga premazati. Dekorisati sa peršunovim listom.

Savet

Ovaj namaz je poznat u veganskoj kuhinji, ja ga koristim zato što moj muž obožava susam. Originalni recept je bez belog luka, ali meni jedan en belog luka upotpuni ukus namaza. Služiti uz peurke, kao preliv za salate. Prijatno