Tahini

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**susama
- **4 kašike**maslinovog ulja

Priprema

Susam sipati u odgovarajuci pleh za pecenje i ubaciti u rernu, zagrejanu na 150 stepeni, da se susam propece. Dovoljno je da samo blago porumeni. Nikako ne sme da potamni, jer ce tahini tada biti gorak.

Peceni susam ohladiti. Zatim ga sipati u secko kojim ce se sitno samleti, uz postepeno dodavanje maslinovog ulja. Posle nekoliko minuta stati, ocistiti zidove secka da smesa padne na dno. Ako nije kremasto, dodati još malo ulja. Ponoviti mlevenje još nekoliko minuta, dok se ne dobije glatka pasta.

Tahini sipati u staklenu teglicu i cuvati u frižideru.

Savet