



## Chili w proszku

 6 porcji

 15 minut

### Składniki

- 100 g czerwonych papryczek chili
- 20 ml oleju
- 30 g białych dojrzałych ziaren sezamu

### Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść czerwoną paprykę chili i olej w kielichu do gotowania.

3

Smaż (saute).

4

Dodaj nasiona białego sezamu.

5

Zmiksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.

6

Wymieszaj pulsacyjnie.

7

Używaj do różnych potraw! Smacznego!