



Dukkah

🍴 6+ porcji ⌚ 20 minut

Składniki

- 150 g nasion sezamu
- 100 g orzechów laskowych/migdałów lub ich mieszanki
- 30g nasion kminku
- 50 g nasion kolendry
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka suszonej mięty lub tymianku

Przygotowanie

- 1 Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
- 2 Włóż nasiona i orzechy.
- 3 Wymieszaj.
- 4 Zdejmij pokrywę kielicha i pozostaw do ostygnięcia na około 10 minut, a następnie posól. Dodaj pieprz i zioła.
- 5 Zmiksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 6 Przechowuj w szczelnym kielichu w lodówce. Smacznego!