

Pasta sezamowa tahini

4 porcje 15 min

Składniki

- 150 g ziaren sezamu

Przygotowanie

1. Na średnio rozgrzaną patelnię wsypać ziarna sezamu. Uprażyć je na złoty kolor. Sezam podczas prażenia nie może się przypalić, wtedy pasta tahini stanie się gorzka.
2. Następnie przesypać je do kielicha blendera. Założyć pokrywę, ustawić blender gotujący manualnie- czas 1 minuta, prędkość 5.
3. Po skończonej pracy zdjąć pokrywkę, zgarnąć sezam ze ścianek kielicha, ponownie założyć pokrywę, ustawić czas 1 minuta- prędkość 5.
4. Czynność tą powtórzyć około 6-7 razy.