









## Pasta sezamowa tahini

 4 porcje  15 min

### Składniki

- 150 g ziaren sezamu

### Przygotowanie

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