



## Sos sezamowy do sałatek



 6+ porcji  3 minuty 30 sekund

### Składniki

- 10 ml oleju sezamowego
- 20 g prażonych orzeszków ziemnych bez soli
- 30 ml oliwy z oliwek
- 30 ml białego octu
- 40 ml sosu sojowego jasnego
- 40 g cukru pudru
- 50 ml wody
- 100 g nasion białego sezamu
- 2-3 ząbki czosnku

### Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Włóż do kielicha do gotowania 100 g białych ziaren sezamu i 20 g orzeszków ziemnych.

3

Zmiksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.

4

Zmiksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.

5

Wymieszaj.

---



Dodaj 40 ml jasnego sosu sojowego, 40 g cukru pudru, 50 ml wody, 30 ml białego octu, 10 ml oleju sezamowego i 2-3 ząbki czosnku.

---



Zmiksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.

---



Gotowe do podania. Smacznego!