

Domowe tahini (pasta sezamowa)

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 1

Przygotowanie :

Zaczynamy od uprażenia ziaren sezamu:

1. Wsyp 200 g sezamu na suchą patelnię na średnim ogniu.
 2. Praż sezam ok. 5 minut cały czas mieszając drewnianą łyżką.
 3. Uprażony sezam przesyp do miski i zostaw do ostygnięcia.
 4. Następnie, ziarna sezamu zmiel w robocie kuchennym.
 5. Gdy sezam zacznie zbierać się w grudki dodaj do niego 2-3 łyżki oliwy i zmiksuj.
-

Wskazówki :

- Tahina zrobiona z sezamu niełuskanego jest mniej gładka i bardziej gorzka w smaku.
- Pastę przechowywać w lodówce w szczelnie zamkniętym słoiku przez okres 1 miesiąca.