



Pasta de susan pregătită în casă

Steps: 3

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

100 g susan 4 linguri de ulei vegetal

Instructions

Vei găsi cu ușurință pasta de susan în magazinele de produse bio sau orientale. De asemenea, poți prepara propriul tahini acasă, cu condiția să ai un robot de bucătărie.

Pasul 1. Rumenește semințele de susan în cuptor, la 180°C, sau într-o tigaie, timp de zece minute.

Pasul 2. Adaugă uleiul și amestecă totul.

Pasul 3. Pune amestecul în robot și mixează bine.

Este posibil ca pasta de susan de casă să nu fie la fel de fină ca cea din magazin, dar este la fel de gustoasă. Păstrează într-un borcan sigilat, la frigider.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Pasta de susan pregătită în casă

Stand 30.09.2023