
Dip tahina

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3038 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 10 min.

2 łyżki pasty tahina (sezamowej),

4 łyżki soku cytrynowego,

1 ząbek czosnku,

1-4 łyżeczki wody,

sol.

1. Czosnek obrac, oplukac i rozetrzec z sola.

2. Dobrze wymieszac paste tahina w sloiku, tak aby oddzielona oliwa, polaczyla sie ze skladnikami na dnie.

3. Paste tahina przelac do miski, dodac rozarty czosnek i dobrze wymieszac.

Ciagle mieszajac powoli dolewac sok z cytryny, az zmieni sie kolor i konsystencja pasty. Nastepnie, w dalszym ciagu mieszajac dolewac po 1 łyżeczce wody.

4. Pasta powinna miec wyrazny smak cytrynowy i gestosc smietany lub majonezu.

5. Sprobowac i jesli potrzeba dodac jeszcze troche soku cytrynowego.

6. Oprócz cytryny mozna dodac odrobine kminku i octu. Dip podawac w plaskich miseczkach, przybrany posiekana zielona pietruszka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 10.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)