



# DRESSING

z Tahini

1 MIN

4 PORCJE

WEGAŃSKIE

ŁATWE

## SKŁADNIKI

### DRESSING NR 1

Tahini Jasmine  
Woda niegazowana  
Sól do smaku  
Sok z cytryny

### DRESSING NR 2

Tahini Jasmine  
Woda niegazowana  
1 ząbek czosnku  
Świeża natka pietruszki  
Sól do smaku  
Sok z cytryny

### DRESSING NR 3

Tahini Jasmine  
Woda niegazowana  
Ostra papryczka  
Kolendra pęczek  
Sól do smaku  
Sok z cytryny

### DRESSING NR 4

Tahini Jasmine  
Woda niegazowana  
Sól do smaku  
Sok z cytryny  
Musztarda  
Czarnuszka

### DRESSING NR 5

Tahini Jasmine  
Woda niegazowana  
Sól do smaku  
Sok z cytryny  
Chilli w płatkach  
Ser Labneh Sandra  
Pęczek kolendry lub natki pietruszki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tahini to aromatyczna pasta przygotowywana z nasion prażonego sezamu. Dzięki swojej konsystencji stanowi doskonały dodatek do bardzo gładkich i niepowtarzalnych w smaku sosów do sałatek, mięs lub orientalnych przystawek.

Dziś mamy dla Was aż **5 błyskawicznych i bardzo prostych przepisów** na aromatyczne, orientalne dressingi z jej użyciem. Gwarantujemy Wam, że jeśli raz ich spróbujecie, klasyczny vinegrette odejdzie w niepamięć!

Listę składników potrzebnych do wykonania poszczególnych sosów z użyciem tahini znajdziecie obok. Sam sposób wykonania jest natomiast banalnie prosty – wszystkie składniki należy ze sobą jedynie wymieszać!

← zobacz wcześniejszy przepis



**LEVANT.PL**

**SKLEP.SMAGZNEGO.PL**