Zielone szparagi z sosem z tahiny i czarnym sezamem

Szybko Tanio Smacznie

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- pęczek szparagów - 1 szt.
- tahina - 1 łyżeczka
- jogurt wegański - 2 łyżeczka
- czosnek - 2 ząbek
- sok z cytryny - trochę
- prażony czarny sezam - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szparagom odrywamy końcówki i gotujemy (zielonych szparagów nie obieramy). W tym czasie przygotowujemy sos - mieszamy tahinę, jogurt, przeciśnięty przez praskę czosnek i sok z cytryny.
Ugotowane, gorące szparagi kładziemy na talerzu, polewamy sosem. Dekorujemy prażonym sezamem. Zjadamy gorące, dodatkowo możecie zanurzać szparagi w sosie.