Sezamowa pasta z sorgo i bobu

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **lunchbox, przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- sorgo - 200 g
- bób - 500 g
- tahini - 3 łyżka
- sok z cytryny - 2 łyżka
- sól himalajska - 1 szczypta
- tymianek - 1 szczypta
- kiełki słonecznika - trochę trochę
- olej z nasion wiesiołka - trochę trochę

Dodatkowe info:

Wyjątkowa w smaku, bardzo sycąca i na pewno warta wypróbowania!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sorgo opłukać, a następnie zalać wodą i moczyć całą noc, po czym ugotować do miękkości.

KROK 2: Bób ugotować i obrać ze skórek.

KROK 3: Wszystkie składniki dokładnie ze sobą zblendować, w razie potrzeby dolać odrobinę wody lub oleju.

KROK 4: Pastę polać olejem z nasion wiesiołka i posypać kiełkami.