

Tahini pasulj

Tahini pasulj

400 g belog pasulja

Sos

100 g belog pasulja

4 čena belog luka

100 ml tahinija

150 ml mediteranskog ulja

sok 1 limuna

75 ml alkoholnog sirćeta

1 kašičica kuhinjske soli

150 ml vode

Prilog

3 paradajza

1 veza mladog luka

6 zelenih paprika

$\frac{1}{2}$ veze peršuna

1 kašičica kuhinjske soli

4 jaja

Način pripreme

Za sos u jednu posudu staviti skuvani pasulj, očišćen beli luk, tahini, sok od limuna, vodu, ulje i sirće. Sve zajedno izblendati štapnim mikserom i začiniti solju i biberom.

Za prilog sitno iseckati očišćene paprike, mladi luk i peršun. Dodati paradajz isečen na kockice i začiniti solju, promešati.

U tanjir sipati skuvani pasulj, preliti ga sosom. Preko ili sa strane dodati prilog i isečena kuvana jaja. Jelo se jede hladno.