

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, mlađi luk i peršun. Dodati paradajz isečen na kockice i začiniti solju, promešati.

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