

Tahini: Pljeskavice od lososa, babaganuš i banana tahini mus

Pljeskavice od lososa

500 g batat krompira
2 limuna
1 veza korijandera
1 kašičica semena korijandera
500 g lososa
50 g brašna
200 g miks salate
himalajska so
biber šarena mešavina
ulje

Babaganuš

1/3 šolje tahinija
2 plava patlidžana
2 limuna
2 čena belog luka
kuhinjska so
peršun
kim
nana
bosiljak

Način pripreme

Pljeskavice od lososa:

Batat krompir oljuštiti, iseckati na kocke i skuvati u ključaloj vodi. Kad se skuva i ohladi staviti ga u secka i izblendati ga zajedno sa listom korijandera i u avanu samlevenim semenom korijandera. Lososu skinuti kožu i očistiti od kostiju. Iseckati lososa na kockice i jako kratko izblendati u blenderu. Masu od krompira i lososa začiniti himalajskom solju i šarenim biberom. Dodati koru limuna i brašno i umesiti. Napraviti kugle od dobijene smese i poređati po plehu sa pek papirom. Pritusnuti ih kašikom i formirati oblik pljeskavice. Posuti susamom i peći u zagrejanj rerni na 180°C pola sata.

Servirati pljeskavicu, salatu i babaganuš. Sipati ulje preko salate i dodati krišku limuna.

Babaganuš:

Patlidžane iseći na pola po dužini i unakrsno ga zarezati. Posoliti ga i staviti u rernu da se peče na 180°C 25 minuta. Kad se ispeče i ohladi izvaditi mu sredinu i prebaciti u posudu za blendanje. U posudu dodati i sok od pola limuna, 2 očišćena čena belog luka, kim, svežu nanu, bosiljak i

peršun. Sve zajedno izblendati.



Banana tahini mus

400 ml mlečne pavlake
2 kašike tahini paste
2 kašike šećera u prahu
2 banane
50 g puslica
1 kašičica semena susama
karamel preliv

Način pripreme

Umutiti mikserom slatku pavlaku i dodati rendanu koru limuna, tahini i šećer u prahu. Ostaviti u frižideru da se stegne. Servirati u posudu i dodati isečene banane, usitnjene puslice i karamel. Posuti tostiranim susamom i poslužiti.