

# 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.