



NAJLEPSZY  
**SOS TAHINI**  
Z CZOSNKIEM I CYTRYNĄ

S O S

---

*Jest to zdecydowanie mój ulubiony sos. Stoi na pierwszym miejscu zaraz obok sosu orzeszkowego. Poniekąd dlatego, że bardzo szybko się go robi ale również ze względu na jego niepowtarzalny smak. Można go wykorzystać do sałatek, kanapek, świeżych warzyw, bowli i pieczonych warzyw.*



CZAS  
PRZYGOTOWANIA

5 MINUT

**S O S   T A H I N I**  
Z   C Z O S N K I E M   I   C Y T R Y N Ą

---

**S K Ł A D N I K I**

3 łyżek pasty tahini  
3 ząbki czosnku  
sok wyciśnięty z połowy cytryny  
6 łyżki lodowatej wody  
szczypta kminu rzymskiego  
sól i pieprz

**P R Z Y G O T O W A N I E**

- Czosnek obierz i przygotuj praskę.
- Wyciśnij sok z cytryny.
- Wszystkie składniki (czosnek przeciśnij przez praskę) poza wodą przełóż do naczynia i dobrze ze sobą wymieszaj. Na końcu rozcieńcz całość, łyżka po łyżce dodając lodowatą wodę.

*Sos tahini można wykorzystać do sałatek, kanapek świeżych i pieczonych warzyw. Sos ten świetnie pasuje do pieczonego w całości kalafiora (przepis [TUTAJ](#)) i z przejechanymi pieczonymi ziemniakami (przepis [TUTAJ](#)). Wszystko rewelacyjnie się razem komponuje.*

*Jeśli będziesz przygotowywać sos tahini z tego przepisu będzie mi mega miło jak oznaczysz mnie na instagramie hashtagami:*

**#kropipi**

**#platki\_z\_mlekiem\_foodblog.**

*Mam nadzieję, że zasmakuje ci równie dobrze jak i nam.*

~~~~~  
*Smacznego*