

Zatar-Najoblubenejsia tymianova pomazanka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sušený tymián 1 kg
- Sezam 1 ks
- Usušená kôrka z citrónu 1 ks
- Usušený kopr 1 hrst

Doba prípravy: 20 min

Obtížnosť: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Jordánsko

Počet porcí: 4

Postup:

Tato pomazanka je naj. v celej oblasti blizkeho vychodu. Mozete sa z nou stretnut hocikde.

Turisti sa stretnu z arabskym chlebom navrchu potretym olivovym olejom a posypanym Zatarom.

Na ranajky alebo veceru sa jednoducho nasype Zatar do misticky, prida sa olivovy olej do druhej a maca sa chleba kusok do oleja a potom do Zataru .

Alebo sa otvori chlebova placka, potrie sa olivovym olejom a posype sa Zatarom. Ziadna domacnost neexistuje bez tohto pokrmu. Je chutny a velmi zdravy. Kazdy vie aky je tymian zdravy, navyse sezam obsahuje obrovskie mnozstvo vapniku atd.. Neoprazeny sezam viac.

Ako ranajky je to fantasticky start.

Priprava:

Na panvici nasucho oprazime sezam do zlatava.. kto nechce prazit nemusi.

Suche listky tymianu rozdrvime medzi dlanami na drobnucko, pridame sezam, rozdvime suseny kopr a pridame usuenu koru z citróna. Oprazenu psenicu v mlynceku na kavu polieme a pridame. Pridame za lyzicu sumac. Premiesame a mame Zatar. Mozeme pridať kusok soli. Kopr, citrón a

psenica nemusia byt. sumac sa zvacsa dava. Moze byt cisty tymian a sezam. Kazdy podla chuti. Ale jedava sa s oliv.olejom. Olej krom ineho zjemnuje chut tymianu