HASŁO	tahini
DEFINICJA	«pasta ze zmiksowanych ziaren sezamu charakterystyczna dla kuchni bliskowschodniej»
INFORMACJA GRAMATYCZNA	*rzecz. ż, ndm*
KOLOKACJE	Pasta tahini.
PRZYKŁADY UŻYCIA	*Pasta **tahini** jest bogata w wiele cennych dla zdrowia składników, w tym witaminy z grupy B oraz wapń* (www.bodyplan.pl). *Dobra **tahini** nie może być ani odrobinę gorzka w smaku* (www.arabskie.pl). *Hummus bez **tahini** to zwykła pasta z cieciorki* (ilovetofu-cb.blogspot.com). *Ja także uwielbiam **tahini** – najbardziej w zestawieniu z bananami i gruszkami, a najczęściej dodaję ją chyba do placków lub na ich wierzch* (eatinggrass.blogspot.com). *Nieźle smakuje jogurt doprawiony **tahini**, słodką papryką i kuminem. Może służyć jako zimny sos lub marynata do udek kurczaka przeznaczonych na grill. Ponieważ **tahini** ma egzotyczny i wyraźny smak, chętnie dodaję odrobinę do finger foodów - przekąsek do chwycenia w palce podawanych na koktajlach* (www.wysokieobcasy.pl).
WIZUALIZACJE	Zobacz w grafice Google
ODSYŁACZE	burger, chorizo, czekadełko, dip, dipówka, frittata, homing, hummus, tempura, wasabi, wrap, zupka chińska
DATA	Rejestracja hasła: 09.09.2015, 11.21, ostatnia aktualizacja hasła: 10.09.2015, 14.46
AUTOR	Jan Burzyński
REDAKTOR	Maciej Czeszewski

Copyright © Uniwersytet Warszawski
Wszelkie prawa zastrzeżone zgodnie z art.17 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych.
Teksty oraz zdjęcia zawarte w tym dokumencie nie mogą być publikowane bez wiedzy i zgody właściciela praw autorskich.