

## Kanapkowa pasta paprykowa z prażonymi pestkami dyni



**EWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| <b>papryki czerwone</b> | 3 duże                  |
| <b>ziemniak</b>         | 1 duży                  |
| <b>ząbek czosnku</b>    | 2 szt                   |
| <b>suszone pomidory</b> | 6                       |
| <b>sól</b>              |                         |
| <b>pieprz</b>           |                         |
| <b>oliwa</b>            | 2-3 z suszony pomidorów |
| <b>sos chili</b>        | (słodki)                |
| <b>pestki dyni</b>      | 2 prażone               |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę można obrać ze skórki, choć moim zdaniem jest to zbyteczne. Paprykę, czosnek i ziemniaka kroimy w drobną kostkę. Warzywa smażymy na odrobinie oleju do momentu aż staną się miękkie. Całość przekładamy do wysokiego naczynia i kiedy przestygnie blendujemy. Dodajemy suszone pomidory, pestki dyni oraz przyprawy i całość jeszcze raz dobrze miksujemy. Pastę podajemy schłodzoną. Smacznego!