

Na szybko: Pasta z suszonych pomidorów



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

orzechy nerkowca	150 g
suszone pomidory z czosnkiem	250 g
sok z cytryny	0,5 szt.
czosnek	4 ząbki
bazylia świeża	1 garść
Oregano suszone Prymat	1 łyżka
olej z suszonych pomidorów	3 łyżki
serek kremowy	100 g
woda	2 łyżki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Pieprz kolorowy Prymat w młynku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Orzechy nerkowca namoczyć w zimnej wodzie przez 8 godzin (najlepiej zostawić w wodzie na noc), następnie odcedzić. Suszone pomidory odsączyć z oleju (olej zostawić). Do misy robota przełożyć orzechy, suszone pomidory, czosnek, oregano i bazylię. Dodać sok z cytryny, olej i wodę i zmiksować na gładką pastę. Doprawić do smaku solą i pieprzem i dodać serek. Ponownie zmiksować aż składniki się połączą. Jeśli pasta jest zbyt gęsta, można dodać jeszcze trochę wody. Pastę przełożyć do miseczek, po wierzchu delikatnie połać olejem z suszonych pomidorów i posypać kolorowym pieprzem. Podawać z krakersami.