

PASTA Z SUSZONYCH POMIDORÓW Z CZARNYMI OLIVKAMI

SKŁADNIKI (PROPORCJE WG UZNANIA)

- suszone pomidory
- pestki dyni i/lub słonecznika
- czarne oliwki
- dużo zielonej natki pietruszki
- oliwa z oliwek

PRYGOTOWANIE:

wszystkie składniki razem zblendować na mniej lub więcej gładką masę (w zależności od upodobań) W zależności od tego czy pomidory są suszone czy w zalewie, do uzyskania konsystencji podczas miksowania dodawać wodę lub oliwę z oliwek. Uwaga: nie solić bo najczęściej suszone pomidory mają ich wystarczającą ilość!

Podawać najlepiej z pokrojonymi w słupki surowymi warzywami np. seler naciowy , fenkuł, marchewka

