Brukselkowa pasta z grochu ze spiruliną

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- groch zielony - 5 łyżka
- brukselki - kilka kilka
- spirulina - 1 łyżka
- sos sojowy - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Prosta, naturalna- na kanapki idealna!!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Groch namoczyć w wodzie (przez całą noc), a następnie ugotować do całkowitej miękkości.

KROK 2: Brukselkę również ugotować. Ugotowany groch dokładnie zblendować z brukselkami, spiruliną i sosem sojowym.