Pasta a'la rybna

wegeweda

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

15 min

1 porcja

Składniki:

- Ugotowana, zielona soczewica - 2 szklanka
- Suszone glony nori - 1 szt.
- Suszone pomidory - 6 szt.
- Sos sojowy - 1 łyżka
- Woda - 1 łyżka
- Oliwa z oliwek - 2 łyżka
- Słodka, wędzona papryka - 1/2 łyżeczka
- Sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotowaną do miękkości soczewicę przełóż do miski lub naczynia blendera. Arkusz glonów nori zwilż wodą i podrzyj na mniejsze kawałki. Dodaj do soczewicy. Następnie dodaj suszone pomidory, sos sojowy, wodę, oliwę i przyprawy. Zmiksuj na gładko. Gotowe!