



Pasta dyniowa z tofu i tymiankiem (zero waste)

 Nikita

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

tofu wędzone - 50 g	płatki drożdżowe nieaktywne - 1 łyżka
dynia hokkaido pieczona (u mnie resztki z obiadu) - 150-200 g	śliwki suszone - 3 szt.
pieczona czerwona cebula (u mnie resztki z obiadu) - 1/2 szt.	sól ziołowa - - do smaku
suszone pomidory w oliwie z oliwek - 5-6 szt.	tymianek świeży (same listki) - 1 łyżeczka
oliwa z suszonych pomidorów - 1-2 łyżeczka	

Dodatkowe info:

U mnie takie różne pasty powstają z reguły spontanicznie i w różnych konfiguracjach, zwłaszcza jak mam różne pieczone warzywa na obiad i część z nich zostanie (to idealna baza na pasty). Wystarczą różne dodatki i mamy pyszny dodatek do pieczywa.
W tej paście użyłam 4 odmian tymianków: cytrynowy, klasyczny, pomarańczowy i sosnowy, które nadają paście ciekawego aromatu i smaku (oczywiście można użyć tylko klasycznego tymianku, ale świeżego).

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki włożyć do blendera. Zmiksować na pastę. Podawać najlepiej z domowym pieczywem na zakwasie.