



## Pasta grzybowa zero waste

 Nikita

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

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 5 min

 1 porcja

### Składniki:

boczniki i grzybki shimeji  
obsmażone na maśle klarowanym -  
100 g  
pomidory suszone w oliwie - 3-4  
szt.  
czosnek - 1 ząbek  
płatki drożdżowe nieaktywne - 3-4  
łyżeczka

natka pietruszki posiekana - 2-3  
łyżka  
rozmaryn - 1/4 łyżeczka  
pieprz biały - 1/4 łyżeczka  
sól - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** W mojej paście użyłam pozostałych uduszonych na maśle klarownym boczniaków i grzybków shimeji. Można użyć innych grzybków.

**KROK 2:** Wszystkie składniki włożyć do blendera.

**KROK 3:** Zmiksować na pastę.

**KROK 4:** Najlepiej smakuje z domowym pieczywem.