Pasta z buraków i migdałów

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

40 min

4 porcje

Składniki:

- buraki ugotowane na parze - 6 szt.
- migdały uprażone - 100 g
- czosnek - 1 ząbek
- oliwa - 1 łyżka
- kumin - 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Zamiast migdałów możesz dodać ser kozi lub grecką fetę, dodaj tymianek i skrop cytryną.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Buraki i migdały z czosnkiem umieść w malakserze, dolej oliwy i zmiksuj na gładką pastę. Dodaj sól i pieprz do smaku. Przechowuj w lodówce do kilku dni.