





## Pasta z jarmużu i pieczarek


 My Chcemy Jeść

Polecane na: [śniadanie](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

jarmuż - 125 g

pieczarki portobello - 2 szt.

biały serek do smarowania - 2  
łyżka

czosnek - 1 ząbek

sól - do smaku

świeżo mielony pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Jarmuż myjemy i osuszamy na sicie. Następnie drobno siekamy, usuwając twarde łodygi. Pieczarki portobello myjemy i ścieramy na tarce. Na patelnię wrzucamy jarmuż i blanszujemy dopóki nie będzie miał intensywnego zielonego koloru (3 - 4 minuty). Można dolać odrobinę wody.

**KROK 2:** Dodajemy pieczarki i posiekany lub starty na tarce czosnek. Dusimy do momentu odparowania wody. Odstawiamy do wystygnięcia.

**KROK 3:** Dodajemy serek, przyprawę i blendujemy. Podajemy z ulubionym pieczywem.