Pasta z pieczonych pomidorów, papryki i czosnku

wegeweda

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

45 min

1 porcja

Składniki:

- Pomidory - 3 szt.
- Papryki czerwone - 2 szt.
- Czosnek - 4 ząbek
- Namoczone nasiona słonecznika - 1 garść
- Oregano - 1/2 łyżeczka
- Oliwa z oliwek - 2 łyżka
- Sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidory, papryki przekrojone na pół i oczyszczone z gniazd nasiennych oraz obrany czosnek rozłóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Posmaruj warzywa oliwą i piecz w piekarniku w temperaturze 200 stopni przez około 30 minut. Upieczone warzywa przełóż do miski lub naczynia blendera, dodaj nasiona, oregano i sól. Zmiksuj na gładko.