




Pasta z pieczonym topinamburem, tempehem i batatem zero waste

 Nikita

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

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

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

topinamur - 50 g
batat - 50 g
tempeh - 30 g
suszone pomidory w oliwie - 2-3 szt.

domowe pesto z bazylii - 1-2 łyżeczka
natka pietruszki - kilka listków
ser żółty tarty - 1 łyżka
czarne oliwki - 3-4 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pozostały mi pieczone warzywa z tempehem z przepisu: <https://gotujwstylueko.pl/przepisy/zapiekanka-z-topinamuru-batata-i-tempehu>

Nie lubię niczego wyrzucać i wtedy zawsze robię jakąś pastę. Moje dodatki są za każdym razem inne, zależy na jakie smaki mam ochotę. To tylko propozycja.

KROK 2: Tym razem to suszone pomidory, reszta domowego pesto, trochę natki pietruszki, trochę sera i oliwek czarnych. Wszystko wrzucamy do blendera.

KROK 3: Miksujemy na pastę. W zasadzie wszystkie dodatki świetnie się uzupełniają i w zasadzie nie ma potrzeby dodawania żadnych przypraw, chyba, że ktoś lubi ostre dania.

KROK 4: Pasta najlepiej smakuje na drugi dzień jak smaki się przegryzą. Oczywiście z dodatkiem dobrego domowego pieczywa.