Pasta z siemienia lnianego

Skoter

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

Składniki:

siemię lniane - 1 szklanka
olej lniany - 3 łyżka
cebula - 1 szt.
ogórek kiszony - 2-3 szt.
przecier pomidorowy - 1 łyżka
ketchup - 1 łyżka
sok z ogórków kiszonych - 3 łyżka
sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Siemię lniane uprażyć lekko na suchej patelni następnie ostudzić. Zmielić w młynku lub blenderze. Cebulę bardzo drobno pokroić, ogórki zetrzeć na tarce jarzynowej. Zużyłam ogórki zrobione przez siebie. Do rozdrobnionego siemienia lnianego najpierw dodać olej i sok z ogórków, wymieszać, a następnie dodać resztę składników i dokładnie wymieszać.