




Pasta z tempehem i dynią

 Nikita

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

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

Warto wiedzieć:

 10 min

 1 porcja

Składniki:

tempeh wędzony - 100 g
dynia pieczona w ziołach - 100 g
suszone pomidory w oliwie - 2-3 szt.

cheddar - 20-30 g
oliwa z suszonych pomidorów - 1-2 łyżeczka
pieprz i sól - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tempeh pokroić w kostkę, usmażyć na rumiano na oliwie do smażenia. Ja do pasty wykorzystałam dynię pozostałą z sałatki: <https://gotujwstylueko.pl/przepisy/salatka-z-dynia-ciecierzycy-i-rucola>
Ewentualnie na szynko można pokroić dynię w kostkę 1 cm, przyprawić czosnkiem i ziołami, obsmażyć na oliwie do miękkości. Wszystkie składniki przełożyć do blendera i zmiksować na pastę.

KROK 2: Podawać z domowym pieczywem.
Pasta jest pyszna i aromatyczna.