Pasta z zielonego groszku Bio

Kinga Bajcar

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- groch zielony cały Bio - 200 g
- oregano suszone Bio - 2 łyżeczka
- natka pietruszki - 1/2 pęk
- bazylia suszona Bio - 2 szt.
- sól - szczypta
- pieprz - szczypta
- oliwa z oliwek extra Virgin Bio - kieliszek
- majonez domowy - 3 łyżka

Dodatkowe info:

Przepis na domowy majonez Bio
http://gotujwstylueko.pl/przepisy/domowy-majonez

Sposób przygotowania:

KROK 1: Groch zielony cały moczymy w wodzie przez minimum 12 godzin.
Najlepiej namoczyć go na noc.
Po 12 godzinnym moczeniu - gotujemy aż będzie miękki - tj około 30 minut. Odcedzamy.

KROK 2: Odcedzony ugotowany groch miksujemy np blenderem na gładką masę.
Dodajemy oliwę z oliwek extra Virgin Bio, majonez domowy, posiekaną natkę pietruszki, oregano, 2 listki bazylii, szczyptę soli i pieprzu i ponownie miksujemy aż całośćsię dobrze połączy a masa będzie lepka i nie zbita.

KROK 3: Gdyby okazało się, że pasta jest zbyt zwarta - należy dodać jeszcze troszkę oliwy z oliwek i ponownie wymieszać.
Taka pasta idealnie komponuje się z jajkiem, więc jest idealna na świąteczne śniadanie.
Smacznego :)