




Pasta ze słonecznika i suszonych pomidorów

 BeataCysi

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

słonecznik łuskany - 1 szklanka
suszone pomidory w oleju - 4 szt.
czosnek - 2 ząbek

natka pietruszki - - trochę
sól, pieprz - - do smaku

Dodatkowe info:

Jeżeli pasta wyjdzie za sucha można dodać odrobinę oleju z pomidorów. Przechowywać w lodówce.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Słonecznik zalać wodą i odstawić na całą noc. Następnego dnia pestki odcedzić przełożyć do blendera, dodać pokrojone suszone pomidory, obrany czosnek i natkę pietruszki. Wszystko razem zblendować na gładką masę, doprawić solą i pieprzem.