




## Surówka z młodej kapusty z pesto pomidorowym

 dorotaR

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

kapusta młoda - pół szt.  
jogurt - 5 łyżeczka  
pieprz - do smaku  
sól - do smaku

suszone pomidory z oliwy plus oliwa - kilka  
tarty parmezan - 3 łyżka  
listki świeżej bazylii - kilka szt.  
ocet balsamiczny - 1 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Zaczynamy od przygotowania pesto. Pomidory kroimy w kawałki i wrzucamy do blendera. Dodajemy do nich kilka łyżek oliwy spod pomidorów, liście świeżej bazylii, starty ser parmezan, sól, pieprz, ocet balsamiczny i blendujemy wszystko na ulubioną konsystencję - ja lubię kiedy pesto jest dość gładkie. Kapustę oczyszczamy z zewnętrznych liści, wycinamy głąb i szatkujemy dość drobno. Dodajemy jogurt i ok 2-3 łyżki pesto pomidorowego. Mieszamy surówkę.