Wegańska pasta słonecznikowa

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

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

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

10 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- Słonecznik (moczony przez noc) - 1 szklanka
- Oliwa extra virgin - 4 łyżka
- Cebula suszona - 1 łyżka
- Koperek suszony - 1 łyżeczka
- Płatki drożdżowe (nieaktywne) - 1 łyżeczka
- Sól, pieprz, kurkuma - szczypta
- Czosnek - 2 ząbek

Dodatkowe info:

Do czasu przygotowania dodajemy czas moczenia słonecznika.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Słonecznik przepłukujemy wodą, przekładamy do kielicha blendera, dodajemy resztę składników, z wyjątkiem koperku. Wszystko miksujemy na gładką masę, dodajemy koperek i podajemy w ulubionej formie. Mniammmm!