

Pasta z czerwonej soczewicy



Autor: **basiliana**

Przepisów: **124** Ocena: **2337**



5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Soczewica czerwona - 1 szklanka
- Suszone pomidory z zalewy - 2 sztuki
- Oliwki zielone - 10 sztuk
- Zalewa z suszonych pomidorów - 3 łyżki
- Ocet balsamiczny - 2 łyżki
- Koncentrat pomidorowy - 2 łyżeczki
- Słodka papryka mielona - 2 łyżeczki
- Czosnek granulowany - 1/2 łyżeczki
- Pieprz czarny mielony - szczypta
- Pieprz cayenne - szczypta
- Sól - 1/2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Soczewicę przepłukać zimną wodą, wrzucić do wrzącej wody i gotować przez 10 minut, a następnie osączyć na sitku.
- 2 Pomidory i oliwki pokroić, wymieszać z zalewą, octem oraz przyprawami. Dodać lekko przestudzoną soczewicę i zblendować wszystkie składniki. Masa nie musi być jednolita, kawałki oliwek i suszonych pomidorów urozmaicają konsystencję pasty.



Twoje notatki do przepisu: