

# Pasta z pomidorami



Autor: **Dobry\_Tydzień**  
Przepisów: **1520** Ocena: **12883**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 10 dag czarnych oliwek
- szklanka suszonych pomidorów w oleju
- 6 ząbków czosnku
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- łyżka oleju
- szczypta cukru
- sól
- pieprz bagietka

## Sposób przygotowania:

- 1 Cztery ząbki czosnku drobno posiekaj, jeden pokrój w plastry, skrop olejem. Oliwki opłucz, osusz ręcznikiem papierowym, drobno pokrój, zostawiając dwie do dekoracji. Suszone pomidory posiekaj w drobną kostkę.
- 2 Oliwki, pomidory, rozdrobniony czosnek, oliwę z oliwek i przyprawy wrzuć do rondelka, podsmaż na małym ogniu. Bagietkę pokrój na kromki. Rozkrojonym ząbkiem czosnku posmaruj kromki bagietki. Pastę nakładaj na kromki bagietki.
- 3 Możesz je lekko podpiec w piekarniku, wierzch dekorując plasterkami czosnku i oliwek. Podawaj gorące z dodatkiem sałaty z oliwą.
- 4 Czas około 30 minut.

Źródło: Dobry Tydzień

Twoje notatki do przepisu: