

Pasta z suszonych pomidorów



Autor: **alkakucharka**
Przepisów: **36** Ocena: **370**

1-2 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- -suszone pomidory w oleju ok. 300 g (wasze ulubione, ja użyłam firmy Baresa)
- -1 mała cebula
- -3 ząbki czosnku
- -150 g słonecznika
- -pół cytryny
- - dwie łyżeczki cukru (ja użyłam trzcinowego bo po prostu lubię jego smak, ale może być też kandyzowany lub biały)
- -sól i pieprz (wedle uznania,ja lubię dosyć dobrze doprawione ,więc porządne szczypty lądują w środku)
- -chilli (opcjonalnie ,dodaję jeśli chcę by pasta była lekko pikantna)

Sposób przygotowania:

- 1 Do pojemnika od blendera przekładam suszone pomidory ze słoika (całość wraz z zalewą). Cebulę kroję w drobną kostkę, podsmażam na patelni ,kiedy lekko się zrumieni dodaję przeciśnięty przez praskę czosnek i smażę razem dłuższą chwilę, przekładam do pojemnika z pomidorami. Na tej samej patelni prażę słonecznik (ok.5,7 minut - nie zostawiajcie go samego,przemieszajcie od czasu do czasu :)), dodaję do pojemnika. Wyciskam sok z połowy cytryny , dodaję cukier, solę , pieprzę i całość miksuję. Ja lubię chrupnąc słonecznik lub cebulkę, dlatego masa nie jest idealnie gładka,ale to Wy decydujecie.

Pastę jem z pieczywem,często są to chrupkie tosty lub bagietka. Czasami jako bonus na talerzu ląduje także jajko na twardo,posypane szczypiorem lub piórkami pora,przegryzione tostem z pastą smakuje wybornie.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: