

Spaghetti surowe z ogórków i orzechów nerkowca



Autor: **violonczelka**
Przepisów: **6** Ocena: **56**



1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 2 długie ogórki
- orzechy nerkowca (garść)
- nasiona słonecznika 1-2 łyżki
- Masło orzechowe 2 łyżki (100% orzechów ziemnych)
- tahini 1 łyżka
- olej lniany tłoczony na zimno
- Kilka liści świeżej bazylii
- Sok z 1 limonki
- Lubczyk suszony
- szczypta kmimnu rzymskiego
- papryka ostra suszona
- imbir suszony mielony
- czosnek granulowany
- Sól
- Woda
- Czarnuszka (do posypania)

Sposób przygotowania:

- 1 Zrób makaron z ogórków. Ja pocięłam je za pomocą obieraczki na długie kawałki.



2 Sos:

Zblenduj ze sobą: orzeszki nerkowca, masło orzechowe, tahini, olej lniany, sok z limonki, wodę i przyprawy... Wyjdzie sos, jeśli jest zbyt gęsty - dolej wody a stanie się jaśniejszy w kolorze.

3 Polej makaron sosem. Udekoruj liśćmi bazylii oraz czarnuszką.

Twoje notatki do przepisu: