



przepisy.pl

Pasta z suszonych pomidorów - VIDEO



 30 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- suszone pomidory w zalewie olejowej - 100 gramów
- duża cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- strąk ostrej papryki (opcjonalnie) - 1 sztuka
- kapary - 1 łyżka
- chudy biały ser - 200 gramów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 3 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- świeża bazylija - 0.5 pęczków

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Cebulę, czosnek oraz ostrą papryczkę drobno posiekaj. Składniki podsmaż na trzech łyżkach oleju z zalewy z suszonych pomidorów.
2. Podsmażone składniki i kapary przełóż do kielicha blendera. Dodaj ser, suszone pomidory i majonez.
3. Całość zmiksuj na gładką pastę, przełóż do miski i dopraw do smaku posiekaną bazylią i pieprzem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl