

Pasta do chleba z kaszą jaglaną i suszonymi pomidorami

Składniki:

- ☐ 2 kąpiaste łyżki ugotowanej kaszy jaglanej BEZGLUTEN
- ☐ 2 kąpiaste łyżki nasion słonecznika lub orzechów
- ☐ 4 duże, suszone pomidory (najlepiej w zalewie)
- ☐ 1-2 łyżki oliwy z oliwek
- ☐ Sól do smaku
- ☐ Pieprz BEZGLUTEN do smaku



Przygotowanie

Wszystkie składniki miksujemy ze sobą w blenderze. Dodajemy sól i pieprz do smaku, przekładamy do miseczki i podajemy z pieczywem. Jeśli używamy pomidorów bez zalewy, moczymy je wcześniej w wodzie i dodajemy więcej oliwy. Smacznego!