



Rajčatovo-dýňovo-bazalkové pesto

Pro 4 osoby



Ingredience

100 g sušených rajčat
100 g dýňových semínek
100 ml olivového oleje
2 stroužky česneku
3 lžičce lahůdkového droždí

Jak na to?

1. Rozmixujte 100 g sušených rajčat namočených na 15 minut do vroucí vody, 100 g šetrně opražených dýňových semínek, 100 ml olivového oleje, 2 stroužky česneku, 3 lžičce lahůdkového droždí.
- Můžete použít jako náplň náplň palačinek nebo přílohu k opečeným tortillám, tato dávka na to určitě bude stačit. Pokud náhodou zbude, zamíchejte do těstovin.
 - Pesto má v tomto poměru ingrediencí hustou konzistenci, chcete-li řidší, jednoduše přidejte olivový olej.