

Pesto ze sušených rajčat



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 10min , Porce: 4

535 kalorií , **0 g** cukrů , **38 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/pesto-ze-susenych-rajcat>

Příprava

Sušená rajčata nakrájíme na kousky a dáme do mixéru. Přidáme nasekanou bazalku a česnek. Chilli papričku zbavíme semínek a nakrájenou ji přidáme do mixéru. Přidáme také strouhané sýry a nahrubo nasekané pistácie (pár pistácií si necháme vcelku na ozdobu). Zalijeme olivovým olejem a rozmixujeme dohladka. Podáváme s těstovinami posypané čerstvým tymiánem a pistáciemi.

Ingredience

- ✓ 20 dkg sušených rajčat
- ✓ 50 g bazalky
- ✓ 40 g pistácií
- ✓ 70 g parmezánu
- ✓ 100 ml olivového oleje
- ✓ 1 ks chilli papričky
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 7 g soli
- ✓ 7 g pepře
- ✓ 3 lžičce tymiánu (Mateřídouška obecná)

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Hlavní chod

