

Pasternakowa pasta z kaszy z pieczoną gruszką i czosnkiem



Składniki

- 2 szt. - pasternak
- 1 szt. - gruszka
- 2 szt. - ząbek czosnku
- 2 szt. - gałązka tymianku
- 0,5 szklanka - kasza
jęczmienna perłowa
- 1 szt. - szalotka
- 2 szczypta - sól i pieprz

Opis wykonania

Pachnąca czosnkiem i tymiankiem pożywna pasta z pasternaku idealna do smarowania chleba albo do wyjadania łyżeczką :)

Pasternak i gruszkę obieramy. Kroimy na kawałki, skrapiamy oliwą, solimy i pieprzymy. Układamy na blasze wyłożonej papierem do wypieków razem z nieobranymi ząbkami czosnku. Pieczemy ok 25-30 minut w 200 st.C.

Kaszę gotujemy na sypko wg przepisu na opakowaniu.

Szalotkę siekamy i szklimy na łyżce oliwy.

Do blendera wkładamy kaszę, szalotkę, upieczony pasternak i kawałki gruszki. Blendujemy na gładką pastę.

Solimy i pieprzymy, doprawiamy listkami tymianku.

Podajemy na ulubionym pieczywie.