

## Pesto rosso z suszonych pomidorów



## Składniki

200 g suszonych  
pomidorów w oleju  
3/4 szklanki liści bazylii  
1/2 szklanki pestek  
słonecznika  
zrumienionego na suchej  
patelni  
1 ząbek czosnku  
1 łyżka octu  
balsamicznego  
3 łyżki tartego parmezanu  
kilka łyżek oleju z  
pomidorów  
szczypta płatków chili  
sól, świeżo zmielony  
pieprz i cukier do smaku

## Opis wykonania

Pesto to tradycyjny włoski sos przygotowywany ze świeżej bazylii, ale nie tylko. Tym razem wielbicieli zielonego specjału zapraszam na wersję w czerwonym kolorze, czyli pesto rosso. Przygotowane z suszonych pomidorów, parmezanu, czosnku i jeszcze kilku dodatków. Sprawdzi się doskonale jako dodatek do makaronów czy jako smarowidło do kanapek.



W pojemniku blendera umieść suszone pomidory, parmezan, bazylię i czosnek. Dodaj podprażony słonecznik, ocet balsamiczny, przyprawy oraz 2-3 łyżki oleju z suszonych pomidorów.



Wszystko zmiksuj na gęstą pastę. Jeśli pasta jest zbyt gęsta, dodaj kilka łyżek oleju więcej i ponownie zmiksuj.