

Pasta z młodej marchewki z czosnkiem i suszonymi pomidorami



Składniki

pęczek młodej marchewki
młody czosnek
suszone pomidory
2 łyżka - oliwa
2 łyżeczka - sól morską
50 ml - olej z ostropestu
+ do podania
1 łyżka - ocet z białego
wina
1 szczypta - suszone
peperoncino
1/2 łyżeczka - kolendra
suszona
1/2 łyżeczka - kumin
1/2 łyżeczka - curry
1 łyżka - sezam
1 łyżeczka - świeże listki
tymianku + do podania

Opis wykonania

Pyszne smarowidło z młodych warzyw z dodatkiem pomidorów suszonych w słońcu.

Aromatyczne przyprawy dodają całości smaku i charakteru.

Piekarnik nagrzewamy do 180 st. C. Marchewkę myjemy i osuszamy papierem kuchennym. Blachę do pieczenia wykładamy papierem do pieczenia, układamy marchewki i czosnek, polewamy oliwą i posypujemy solą. Wstawiamy do piekarnika i pieczemy ok. 30 minut. Marchewki muszą być miękkie.

Pomidory kroimy na kawałki i wkładamy do kielicha blendera, dodajemy upieczone marchewki i czosnek. Dolewamy olej, ocet winny, dodajemy przyprawy, sezam i listki tymianku. Miksujemy na gładką masę. Ewentualnie solimy.

Pastę wykładamy do miski, polewamy ją olejem, posypujemy za'atarem i listkami tymianku.

Podajemy z grzankami.