

Pasta z zielonej soczewicy

Czas wykonania: 1 h (40 min czas oczekiwania) **Ilość porcji:** 4

Składniki:

- 100 g soczewicy zielonej (1/2 szklanki)
- 3 pomidory suszone
- 3 łyżki oleju z suszonych pomidorów
- 1 łyżeczka przecieru pomidorowego
- szczypta bazylii
- szczypta tymianku
- pieprz (do smaku)
- sól (do smaku)
- pieprz Cayenne lub chilli (do smaku)



Przygotowanie:

Soczewicę wypłukać i zalać wodą, dodać szczyptę soli i ugotować (gotować około 13 minut – do czasu, aż będzie miękka, rozpadająca).

Ugotowaną soczewicę odcedzić i pozostawić do wystygnięcia.

Następnie dodać wszystkie składniki i za pomocą blendera zmiksować na gładką masę. Doprawić do smaku solą, pieprzem i chilli.