

I. DZISIEJSZA PROPOZYCJA TO PRZYPOMNIENIE DAWNEGO PRZEPISU... COŚ ZDROWEGO, WEGETARIAŃSKIEGO...

**PASTA Z CIECIORKI I SUSZONYCH POMIDORÓW**



**SKŁADNIKI:**

- 250 g UGOTOWANEJ CIECIORKI



- 2 ZĄBKI CZOSNKU



- 2 ŁYŻKI



- OLIWY



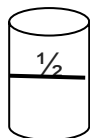
- 2 ŁYŻKI



- SOKU Z CYTRYNY



- ½ PÓL SŁOICZKA



- SUSZONYCH POMIDORÓW

- SÓL I PIEPRZ DO SMAKU



**WYKONANIE:**

1. CZOSNEK OBIERAMY  
NOŻA.



ROZGNIATAMY GO BOKIEM

2. DO NACZYNIA



WKŁADAMY CIECIORKĘ



SUSZONE POMIDORY



, ROZGNIĘCIY CZOSNEK



, OLIWĘ



, SOK Z CYTRYNY



, SZCZYPTĘ SOLI I PIEPRZU



3. WSZYSTKO BLENDUJEMY



4. PASTĘ PODAJEMY DO PIECZYWA



*SMACZNEGO!*