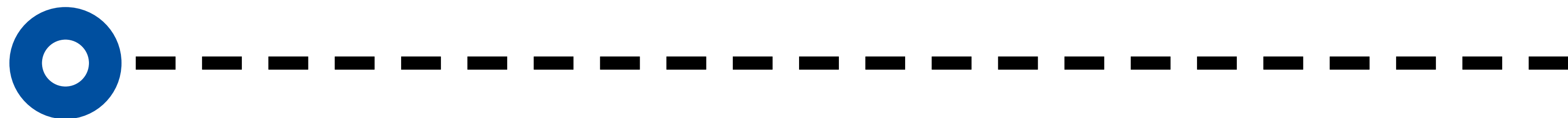


Przepis autorstwa  
*Alony Synianskiej*

# Pasta pietruszkowa



# Składniki

**3/5 słońca, 2/5 natki z pietruszki,  
reszta do smaku i odpowiedniej konsystencji**

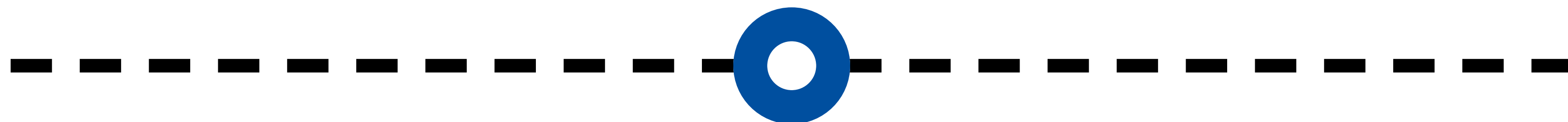
**Słońce namoczone**

**Natka pietruszki**

**Czosnek**

**Olej rzepakowy (lub z pestek winogron)**

**Sól, pieprz, sok z cytryny**



# Przygotowanie

Do blendera kielichowego włożyć uprzednio namoczony słońcecznik, natkę pietruszki, sól, pieprz, czosnek, ocet jabłkowy, olej. Zblendować i spróbować, doprawić do smaku.

