

Pesto czerwone do kanapek

- ok. 70 g startego parmezanu
- 6 suszonych pokrojonych pomidorów
- 4 łyżki oliwy z zalewy pomidorów
- sok z ½ cytryny
- 3 łyżki ziaren słonecznika
- 1 wyciśnięty ząbek czosnku



Ziarenka słonecznika prażymy na suchej patelni. Pomidory kroimy na mniejsze kawałki. Wraz z pomidorami dodajemy również oliwę z zalewy pomidorów. Wyciskamy sok z cytryny, dodajemy podprażone ziarna słonecznika i starty parmezan. Wszystkie składniki pesto miksujemy na jednolitą pastę. Jeśli pesto jest za suche, można dodać oliwę. Składniki można przemnożyć przez 2, wówczas starczy na kanapki dla całej rodziny :)