

# Przy **GOTUJMY** LEPSZY ŚWIAT

## Pasta

z zielonego groszku na kanapki



### Składniki

Receptura na 4 porcje

mrożony zielony groszek	1 paczka
oliwa z oliwek	50 ml
cebula	1 szt.
ząbke czosnku	3 szt.
pęczek mięty	1 szt.
szczypta ostrej papryki	
cytryna	1 szt.

### Wykonanie:

Cebulę obierz i pokrój w drobną kosteczkę. Posiekaj czosnek i mięte, cytrynę sparz wrzątkiem, umyj, otrzyj ze skórki i wyciśnij z niej sok.

Zielony groszek zalej wrzątkiem, poczekaj 2-3 minuty aż się rozmrozi i lekko zagrzeje.

Cebulę i czosnek zeszklij na oliwie, przełóż miksera, dodaj ciepły groszek, sok i skórkę z cytryny oraz mięte.

Wszystko razem dokładnie zmiksuj na gładką pastę. W razie potrzeby dodaj trochę wody lub oliwy.

Masę przetrzyj przez sito dopraw do smaku solą i ostrą papryką.

Tip: razem z groszkiem możesz zmiksować garść migdałów.