



PESTO W PIECZARZE



SKŁADNIKI NA CARPACCIO:

- × 4-5 pieczarek
- × 3 łyżki płatków parmezanu
- × 2 łyżki prażonych pestek słonecznika
- × 1 łyżeczka płatków chili
- × 1 garść liści bazylii
- × 3 łyżki oliwy o smaku chili, sól, pieprz, 1 łyżka octu
- × 3 łyżki pesto z suszonych pomidorów

PRZYGOTOWANIE:

1. Do blendera wrzucamy wszystkie składniki pesto, a następnie całość mieszamy do uzyskania pożądanej konsystencji.
2. Oliwę łączymy z octem, solą i pieprzem.
3. Pieczarki delikatnie myjemy, usuwamy nóżki, a po wyschnięciu kroimy na cienkie plasterki równej grubości.
4. Na talerzu rozkładamy pieczarki, skrapiamy je dressingiem, wykładamy łyżeczką pesto oraz płatki żółtego sera. Całość obsypujemy pestkami słonecznika oraz dekorujemy bazylią.

SKŁADNIKI NA PESTO:

- × 8 suszonych pomidorów w zalewie
- × 1 łyżka pestek słonecznika
- × 3-4 łyżki oleju z suszonych pomidorów
- × 1 ząbek czosnku