

Pasta z pomidorów z wędzoną papryką, śliwką i kolendrą

Składniki:

- 150g suszonych pomidorów
- 50g czerwonych pomidorków koktajlowych
- 1 łyżeczka słodkiej wędzonej papryki w proszku
- 1 łyżeczka kminu rzymskiego w proszku
- 2 łyżki pasty sezamowej
- 8 śliwek suszonych wędzonych
- sok z 1/2 cytryny
- mały krzak świeżej kolendry
- 4 łyżki oliwy
- 100ml wody

Wykonanie:

Pomidorki pokrój na ćwiartki, a suszone pomidory posiekaj drobno i dodaj do naczynia do blendera wraz z pozostałymi składnikami oprócz śliwek i liści kolendry. Zaczynij wszystko miksować, dolewając stopniowo wodę. Jeśli pasta jest wciąż gęsta, dodaj więcej wody.

Kiedy konsystencja pasty jest gładka, dopraw ją solą i świeżo mielonym pieprzem. Śliwki pokrój w małe cząstki i dodaj do pasty, przemieszaj wszystko ręcznie.

Pastę przelóż do miski i posyp porwaną w dłoniach kolendrą, odstaw w chłodne miejsce aby smaki nabrały intensywności. Przed podaniem polej pastę paroma łyżkami oliwy i podawaj z ulubionym pieczywem.