

## Pasta ala „anchois”

mały słoik

5 suszonych pomidorów  
3 łyżki pestek słonecznika  
garść liści bazylii  
50 g sera cheddar  
1/2 cytryny  
4 łyżki zalewy z pomidorów suszonych

Pomidory kroimy na małe kawałki. Pestki słonecznika prażymy na suchej patelni, odstawiamy do wystygnięcia, a następnie drobno mielimy. Bazylię szatkujemy. Ser ścieramy na drobnej tarce. Z cytryny wyciskamy sok. Poszatowane pomidory mieszamy z bazylią, zmielonym słonecznikiem, zalewą z pomidorów i sokiem z cytryny. Miksujemy na jednolitą masę i mieszamy ze startym serem. Przechowywać w lodówce do 4 dni.

Ta pasta to absolutny hit :) Ryby w diecie dzieci są dość dyskusyjne, bo zazwyczaj mogą zawierać duże ilości trującej rtęci i metali ciężkich. Dlatego ta pasta jest doskonałą alternatywą. Smakuje jak z anchois, bez dodatku anchois. Zakochacie się w niej od pierwszego...kęsa :)

## Pesto zielone

1 średni słoik

doniczka bazylii ok. 4,5 zł  
100 g sera cheddar ok. 4 zł  
50 g pestek słonecznika ok. 60 gr  
6 łyżek oliwy ok. 1,2 zł  
1 ząbek czosnku ok. 25 gr  
sok z 1 cytryny ok. 80 gr

Pestki słonecznika prażymy na suchej patelni od czasu do czasu mieszając, żeby się nie przypaliły. Odstawiamy do przestudzenia, a następnie mielimy np. w młynku do kawy. W blenderze miksujemy na jednolitą masę listki bazylii z oliwą i sokiem z cytryny. Ser ścieramy na drobnej tarce i dorzucamy do bazylii. Następnie dodajemy wyciśnięty ząbek czosnku i zmielone pestki. Wszystko dokładnie mieszamy. Domowe pesto jest super dodatkiem do makaronu, albo można smarować nim kanapki. Nie zawiera żadnych niepotrzebnych wypełniaczy, które mają spowodować, że kosztem jakości w słoiku producenta znajdzie się więcej niepotrzebnego i syntetycznego niż pasty.