

# Pesto ze sušených rajčat



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 10min , Porce: 4

**535** kalorií , **0 g** cukrů , **38 g** tuků , **33 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pesto-ze-susenych-rajcat>

## Příprava

Sušená rajčata nakrájíme na kousky a dáme do mixéru. Přidáme nasekanou bazalku a česnek. Chilli papričku zbavíme semínek a nakrájenou ji přidáme do mixéru. Přidáme také strouhané sýry a nahrubo nasekané pistácie (pár pistácií si necháme vcelku na ozdobu). Zalijeme olivovým olejem a rozmixujeme dohladka. Podáváme s těstovinami posypané čerstvým tymiánem a pistáciemi.

## Ingredience

- 20 dkg sušených rajčat
- 50 g bazalky
- 40 g pistácií
- 70 g parmezánu
- 100 ml olivového oleje
- 1 ks chilli papričky
- 2 stroužky česneku
- 7 g soli
- 7 g pepře
- 3 lžíce tymiánu (Mateřídouška obecná)

## Kategorie

Obyčejný den, Italská, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Hlavní chod

