

TWAROŻEK ZE SŁONECZNIKA

Składniki na 2 porcje:

- 150 g nasion słonecznika
 - sok z 1 cytryny
 - 2 łyżki napoju roślinnego (lub więcej do uzyskania pożądanego konsystencji)
 - 1 ząbek czosnku
 - 1 łyżeczka przyprawy curry
 - sól i pieprz do smaku
 - dodatki (u mnie: 1 pomidor pokrojony w kostkę, 1 pęczek szczypiorku)
-

- słonecznik zalewamy wrzątkiem na 1-2 godziny, po tym czasie odcedzamy go
- wszystkie składniki oprócz pomidora i szczypiorku blendujemy na gładką masę
- dodajemy pomidor i szczypiorek, mieszamy