

## **Pasta czosnkowa**

### **Składniki**

*na 0,5 l słoik*

300 g obranego czosnku <sup>(1)</sup>

75 g oleju słonecznikowego

150 g soli <sup>(2)</sup>

20 g natki pietruszki (pół małego pęczka)

### **Wykonanie**

1. Wszystkie składniki zmiksować w blenderze.

### **Wykonanie (Thermomix)**

1. Wszystkie składniki zmiksować (40 sek., obr. 10).

### **Wskazówki**

<sup>(1)</sup> **warzywa:** im lepsza będzie jakość składników, tym danie okaże się smaczniejsze; warto zadbać o warzywa i kasze bio lub od znajomego rolnika

<sup>(2)</sup> **sól:** należy uważać na rodzaj używanej soli; naszym zdaniem najlepsza jest sól himalajska i niejodowana sól kłodawska; jod, którym “wzbogaca się” popularną białą sól, szkodzi naszemu układowi hormonalnemu