

Paste cu sos pesto raw vegan



TIMP PREGĂTIRE

—

TIMP GĂTIRE

—

PORȚII

—

CALORII

—

● Ingrediente

Ingrediente indisponibile momentan.

● Mod de preparare

01 Pasul 1

Bun! Sunt fan busuioc, implicit sos pesto!

Cred cu tarie in puterea plantelor! :))) si in ingredientele vegane si raw.

Asa ca vin catre tine cu un delicios sos, raw pe care eu il asociez cu un sos pesto!

Este super delicios si se face mega repede; cat ai zice "pesto"! :)))

Acest dressing este grozav de pus peste salate si orice alte mancaruri iti trec prin minte! Da, asta inseamna ca este okay si pentru cei care mananca doar raw, sau vegan sau vegetarian sau mai stiu eu ce!

Daca iti plac busuiocul si usturoiul, trebuie musai sa incerci aceasta reteta yummmmy de **sos pesto raw vegan!**

Pentru 2 portii ai nevoie de:

- 2 maini generoase de busuioc proaspat (*cu cat mai mult, cu atat mai bine*)
- 3 linguri de muguri de pin (*imi place sa ii coc oleaca*)
- 2 catei de usturoi
- zeama de la o jumătate de lamaie
- 4 linguri [drojdie inactiva](#)
- 4 linguri [ulei de masline extravirgin](#)
- 8-10 linguri de apa in care au fiert pastele (*daca nu faci paste, merge apa normala; poti pune si mai mult pentru un dressing mai lichid*)
- 170 gr. [paste](#) (*la alegere*)
- [sare](#) si [piper cayenne](#) dupa gust

In timp ce pastele fierb in apa cu putina sare, conform indicatiilor de pe ambalaj, pregatesti blender-ul in care pui toate ingredientele, il pornesti siiiii...gata cel mai delicios sos ever!

***Bonus:** merge de minune cu niste [fulgi de chili](#) si, pe langa, sau in locul mugurilor de pin se potrivesc si [semintele de floarea soarelui!](#)

^ ^
_