

Pasta z fasoli

data aktualizacji: 2019.09.17 autor:



Składniki:

- 1 puszka białej fasoli
- 1 duża cebula
- 5 suszonych śliwek
- 2 liście laurowe
- 1 ziarenko ziela angielskiego
- 1 ziarenko jałowca
- 2 goździki
- płaska łyżeczka majeranku
- 2 łyżki sosu sojowego
- pieprz
- odrobina oleju rzepakowego

Przygotowanie:

Cebulę obrać, posiekać i podsmażyć na złoto dodając liście laurowe, jałowiec, ziele angielskie i

goździki.

Odsączoną fasolę zblendować z majerankiem, sosem sojowym, doprawić do smaku świeżo zmielonym pieprzem.

Suszone śliwki pokroić na mniejsze części. Dodać do zblendowanej fasoli. Podsmażoną cebulkę, bez przypraw, również dorzucić do fasoli. Zblendować wszystko do połączenia masy, lecz nie za długo, by wyczuwalne były kawałki śliwek i cebuli.

Pastę podawać z chlebem. I ogórkiem kiszonym, zupełnie jak smalec :)

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33256-pasta-z-fasoli>