Pasta paprykowa

data aktualizacji: 2019.10.18 autor: Redakcja

Składniki:

- 2 duże czerwone papryki
- 1 puszka białej fasoli
- 2 łyżeczki musztardy sarepskiej
- 1 łyżka tahini
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- ½ łyżeczki kuminu

- sól
- oliwa

Przygotowanie:

Papryki przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne, ułożyć na blasze skórką do góry. Posmarować wierzch papryk oliwą i piec w 200ºC przez pół godziny, aż skórki sczernieją. Upieczoną paprykę włożyć do miseczki i szczelnie zakryć folią. Po 15 minut zdjąć z papryki skórkę i zostawić do ostygnięcia. Wszystkie składniki zblendować na gładką masę.

Podawać z pieczywem lub świeżymi warzywami.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33586-pasta-paprykowa