

Pasta z bobu z czosnkiem i listkami mięty – najlepsza!



Autor: **wkawiarence**
Przepisów: 3 Ocena: 17



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



pasta z bobu z czosnkiem
i listkami mięty

Składniki:

- Bób
- Czosnek
- Masło
- opcjonalnie - listki mięty
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Bób płuczemy na sitku i gotujemy w wodzie z dodatkiem łyżki soli, przez około 15 minut. Ma być półmiękki, z zielonym ładnym mięszem. Przerzucamy na sitko i odczekujemy kilka minut, aż lekko przestygnie. Obieramy. Mięsz blendujemy z przeciśniętym przez praskę ząbkiem czosnku, listkami mięty i masłem, do uzyskania gęstej masy. Pastę z bobu z czosnkiem i listkami mięty doprawiamy solą i pieprzem według własnego uznania. Smacznego !



Twoje notatki do przepisu: