

Pasta z fasoli



Autor: **kucharka-amatorka**
Przepisów: **464** Ocena: **6800**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 szkl. suchej białej fasoli
- 10-12 suszonych śliwek
- 1 cebula
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1 pęczek pietruszki
- 1-2 ząbki czosnku
- 1/2 szkl. wody mineralnej
- przyprawy: sól, pieprz, 1 łyżeczka papryki wędzonej
- 2-3 łyżki oleju kujawskiego

Sposób przygotowania:

- 1 Fasolę namoczyć na noc. Rano ugotować. Z 1 szklanki suchej powstanie około 2 szklanek ugotowanej fasoli. Cebulę drobno pokroić i podsmażyć na oleju. Śliwki namoczyć w ciepłej wodzie.
- 2 Do kielicha miksera wlać wodę mineralną. Dodać namoczone śliwki, podsmażoną i wystudzoną cebulę, pokrojoną pietruszkę, sos sojowy, czosnek. Wsypać 1/3 fasoli. Miksować. Nie wsypywać całej fasoli od razu, gdyż mikser może się zapchać. Dodać przyprawy i dosypać kolejną partię fasoli. Miksować. Resztę fasoli znów dosypać i dokończyć miksowanie. Pastę przełożyć do miseczki. Można wykorzystać od razu lub dać do lodówki.

Twoje notatki do przepisu: