

# Wegetariański a'la "smalec"



Autor: **sereberko80**  
Przepisów: **675** Ocena: **11006**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- biała fasola z puszki 1 op.
- cebula 1 duża
- jabłko 1/2 dużego
- ziele angielskie 3 ziarna
- goździk 1 (opcjonalnie)
- olej
- sól 3/4 płaskiej łyżeczki
- majeranek 1 pełna łyżeczka
- pieprz do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Fasolę wypłukać i odsączyć, przełożyć do naczynia. Cebulę pokroić w kostkę i przesmażyć na oleju aż do zeszklenia z dodatkiem soli i ziela angielskiego. Dodać jabłko pokrojone w kostkę, majeranek, opcjonalnie goździk i smażyć mieszając do momentu aż jabłko zmięknie, a cebula lekko się zrumieni. Wyjąć goździk, resztę przełożyć do naczynia z fasolą. Przyprawić pieprzem i zmiksować blenderem na pastę. Nie trzeba miksować na gładko, mogą zostać wyczuwalne kawałki jabłka i cebulki. Ewentualnie doprawić solą i pieprzem. Wystudzić. Schłodzić w lodówce.



- 2 Najlepiej smakuje kolejnego dnia, ze świeżym pieczywem i kiszonym ogórkiem. Smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu: