




## Pasta z bobu

 NieTruje

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

Mrożony lub świeży bób - 1 szklanka

Suszony cząber - 1/2 łyżeczka

Posiekanej, świeżej natki pietruszki - 1 łyżeczka

Olej lniany - 1 łyżeczka

Sok z cytryny - 1/2 łyżeczka

Sól - 1 szczypta

Pieprz - 1 szczypta

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ugotuj bób, wystudź i obierz. Przełóż do miseczki i rozgnieć widelcem.

**KROK 2:** Następnie dodaj cząber, natkę, olej lniany i sok z cytryny.

**KROK 3:** Wymieszaj i dopraw do smaku solą i pieprzem.