




Biała fasola z orzechami

 smakujmy

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 3 porcje

Składniki:

biała fasola - 50 dag

czosnek - 4 ząbek

orzechy włoskie - 1/4 szklanka

cebula mała - 1 szt.

natka pietruszki - 1 pęk

koperek - do smaku

tymianek - do smaku

sok z cytryny, sól, pieprz - do smaku

olej - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasole zalać wodą na noc. Ugotować w tej samej wodzie do miękkości, posolić. Orzechy i czosnek drobno posiekać, dodać do fasolki. Cebulę, koperek, pietruszkę drobno posiekać i wymieszać ostrożnie z fasolką. Dodać kilka łyżek wywaru z gotowania fasoli, olej, przyprawy ziołowe i cytrynę. Doprawić solą i pieprzem. Wyłożyć na półmisek, posypać posiekanym szczypiorkiem.