Grzanki z chleba żytniego z pastą z białej fasoli i rukolą

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

10 min

1 porcja

Składniki:

chleb żytni na zakwasie (kromki) - 2 szt.
rukola - 1 garść
Pasta: -
biała fasola - 1 słoik
cebula biała - 1 szt.
olej - - trochę
pieprz - - do smaku
majeranek - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę obieramy i kroimy w kostkę. Szklimy na rozgrzanym oleju. Fasolę odcedzamy z wody i umieszczamy w blenderze. Dodajemy cebulkę, sól i miksujemy na pastę. Dodajemy przyprawy. Z chleba robimy grzanki. Pieczywo smarujemy pastą i posypujemy rukolą.