




## Pasta z fasoli z jabłkiem i majerankiem

 definicjasmaku

Polecane na:

### Warto wiedzieć:

 10 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

biała fasola ( z puszki) - 1 szklanka  
kwaśne jabłko - 1 szt.  
cebula - 1 szt.  
czosnek - 2 ząbek  
suszony majeranek - 1 łyżeczka  
gałka muszkatałowa - 1/2 łyżeczka

liść laurowy - 2 szt.  
ziele angielskie - kilka szt.  
sos worchesteshire - 1 łyżka  
pieprz - do smaku  
sól - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Jabłko obieramy i kroimy w drobną kosteczkę. Cebulę również kroimy w drobną kostkę, czosnek drobniutko siekamy.

**KROK 2:** Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki oleju. Wrzucamy cebulkę oraz liść laurowy i ziele angielskie. Gdy cebulka się zeszkli, dodajemy czosnek i jabłko. Dodajemy 1 łyżkę sosu worchesteshire, majeranaek oraz gałkę muskatołową i dusim dalej. Gdy jabłko będzie już miękkie ściągamy z ognia.

**KROK 3:** Fasolę miksujemy na gładką pastę. Dodajemy do niej pozostałe składniki i krótko miksujemy, tak aby kawałki jabłka i cebuli wciąż pozostały wyczuwalne.

**KROK 4:** Podajemy z pajdą świeżego chleba i ogórkiem kiszonym.