



Pasta z fasoli ze śliwką i świeżymi ziołami

 Nikita

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

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 5 min

 1 porcja

Składniki:

fasola jaś (wcześniej ugotowana) - 300 g

cebula - 1 szt.

czosnek - 1 ząbek

olej kokosowy - 1 łyżka

śliwki suszone - 2-3 szt.

jabłko małe - 1 szt.

sól i pieprz - - do smaku

świeże zioła: hyzop, majeranek i estragon drobno posiekane - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę posiekać w drobną kosteczkę. Podsmażyć na złoto na oleju kokosowym, pod koniec dodać czosnek (drobniutko posiekany) i jabłko pokrojone w drobną kostkę. Dusić do miękkości. Ugotowaną fasolę jaś zblendować na gładko. Dodać do niej uduszoną cebulę z jabłkiem i czosnkiem, pokrojoną w kosteczkę śliwkę, posiekane zioła, doprawiać do smaku solą i pieprzem. Dokładnie wymieszać. Odstawić do lodówki do przegryzienia się smaków. Pastę z fasoli a'la smalczyk podawać z pieczywem, najlepiej domowym.