




Pasta z fasoli

 [_Róża_](#)


Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

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

Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

fasola biała puszką - 1 opakowanie

oliwki zielone - 1 garść

oliwa z oliwek - 2 łyżka

sok z cytryny - 1/2 łyżka

czosnek - 1 ząbek

sól - do smaku

pieprz - do smaku

papryka mielona ostra - do smaku

papryka mielona słodka - do smaku

bazylię suszoną - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolę odsącz i przepłucz. Czosnek obierz, pokrój drobno, oliwki pokrój drobno. Zmiksuj na gładką masę wszystkie składniki z wyjątkiem oliwek. Dodaj oliwki i wymieszaj. Pastę podawaj schłodzoną z pieczywem, grzankami lub jako gęsty dip do chrupiących warzyw lub jajek na twardo.