Wegetariański smalec

Kinga Bajcar

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

łatwy

1 porcja

Składniki:

- Fasolka Pinto Bio - 200 g
- Cebula - 1 szt.
- Czosnek - 2 ząbek
- Jabłko - 1/2 szt.
- Oliwa z oliwek extra Virgin Bio - kilka kropel
- Sól - szczypta
- Czarny pieprz mielony Bio - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolkę moczymy przez minimum 8 godzin, aż napęcznieje.
Następnie gotujemy w tej samej wodzie przez godzinę.
Gdy fasolka się ugotuje i będzie już wystarczająco miękka, jeszcze ciepłą miksujemy (ja użyłam blendera) na gładką masę.

KROK 2: Cebulkę kroimy w drobną kosteczkę, czosnek siekamy na drobne kawałeczki a jabłko obieramy i ścieramy na tarce.
Wszystko dusimy na patelni na oliwie z oliwek przez kilka minut.

KROK 3: Jeszcze ciepłą cebulę z dodatkami przekładamy do fasolki i mieszamy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
Smacznego :)