



przepisy.pl

# Pasta ormiańska z czerwonej fasoli

 15 minut  10 osób  Łatwe

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- kolendra - 2 łyżki
- masło - 1 łyżka
- czerwona fasola - 100 gramów
- natka pietruszki posiekana - 2 łyżki
- orzechy posiekane - 4 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Fasolę namocz na noc.
2. Następnego dnia ugotuj, lekko odparuj.
3. Cebulę posiekaj i dorzuć do fasoli wraz z kolendrą, masłem, solą i pieprzem.
4. Wszystko zmiksuj.
5. Wymieszaj z orzechami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)