



przepisy.pl

## Pasta z bobu z sucharkami



### Składniki:

- bób - 480 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 4 łyżeczki
- jogurt naturalny 2% tłuszczu - 4 łyżki
- czarny sezam - 4 łyżeczki
- sucharki - 8 sztuk



25 minut



4 osoby



Łatwe

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

### Sposób przygotowania:

1. Bób umyj, ugotuj, obierz. Cebulę i czosnek obierz, drobno pokrój, podsmaż na tłuszczu.
2. Zmiksuj blenderem bób z cebulą i czosnkiem oraz jogurtem.
3. Nasiona sezamu podpraż na patelni. Posyp pastę.

---

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)