



przepisy.pl

Pasta z fasoli z pumpernikiem



Składniki:

- okrągły kawałek pumpernika - 16 sztuk
- fasola biała, drobna - 120 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- śliwki suszone bez pestek - 16 sztuk
- olej z pestek winogron - 6 łyżeczek
- oregano - 1 łyżeczka

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



90 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Fasolę namocz wcześniej na kilka godzin. Zmień wodę i ugotuj. Lekko przestudzoną zmiksuj blenderem wraz z obranym czosnkiem i olejem. Dopraw oregano.
2. Suszone śliwki pokrój w drobną kostkę.
3. Nałóż pastę na kawałki pumpernika, posyp suszonymi śliwkami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl