

## Doradca Smaku IX: Wegetariańska potrawka z czerwoną fasolą, odc. 20



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>papryka czerwona</b>	1 sztuka
<b>cukinia</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>pomidory pelati</b>	200 gramów
<b>fasola czerwona</b>	200 gramów
<b>pieczarki</b>	5 sztuk
<b>oliwki zielone Smak</b>	30 gramów
<b>czarne oliwki Smak</b>	30 gramów
<b>ser burrata</b>	4 każda po 125 g sztuki
<b>bazylia świeża</b>	1 pęczek
<b>orzechy pistacjowe niesolone</b>	10 gramów
<b>olej rzepakowy</b>	150 mililitrów

#### Do smaku:

**przyprawa do dań z fasoli i warzyw strączkowych Prymat**

**chili pieprz cayenne Prymat**

**sól morska - MŁYNEK Prymat**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę kroimy w kostkę, czosnek siekamy. Paprykę kroimy w średniej wielkości plastry. Cukinię kroimy na pół, usuwamy nasiona, następnie kroimy w większe na kawałki.

Na rozgrzanym w garnku oleju podsmażamy cebulę, czosnek i cukinię. W trakcie mieszamy.

Dodajemy pomidory, czerwoną fasolę, zielone oliwki, mieszamy. Doprawiamy do smaku przyprawą do dań z fasoli.

Pieczarki kroimy w plastry i smażymy na suchej rozgrzanej patelni. Doprawiamy do smaku solą i chili pieprzem cayenne. Piezarki przekładamy do warzyw i dodajemy czarne oliwki. Bazylkę i orzechy pistacjowe siekamy. Na talerz wykładamy potrawkę z warzyw i ser burrata. Posypujemy bazylią i orzechami pistacjowymi.