

## Pasta fasolowa



### BERNADETTAP



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pasta</b>	2 łyżka sezamowa
<b>fasola czerwona z puszki</b>	1 sztuka
<b>ząbek czosnku</b>	1 sztuka
<b>sok z limetki</b>	
<b>olej sezamowy</b>	2 łyżka
<b>woda letnia</b>	
<b>sól do smaku</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę odsączamy z zalewy, przepłukujemy letnią wodę.

Do pojemnika blendera wkładamy obrany i pokrojony na drobniejsze kawałki czosnek oraz tahini. Wlewamy olej sezamowy i ucieramy na gładką masę.

Dodajemy odsączoną fasolę i 50 ml zimnej wody. Miksujemy dokładnie. W razie potrzeby dodajemy trochę więcej wody. Doprawiamy do smaku sokiem z limonki, solą i pieprzem.