

## Pasta z bobu



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

## SKŁADNIKI

### Na pastę:

<b>bób</b>	300 gramów
<b>woda</b>	2 litry
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>czosnek pieczony</b>	2 ząbki
<b>natka pietruszki</b>	5 gramów
<b>orzechy włoskie</b>	25 gramów
<b>skórka z pomarańczy</b>	z 1/4 owocu
<b>parmezan</b>	25 gramów
<b>cukier brązowy</b>	1 łyżeczka
<b>sok z cytryny</b>	z 1/8 owocu
<b>oliwa</b>	25 mililitrów
<b>Kolendra cała Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Kmin rzymski mielony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat</b>	do smaku

### Do ozdoby:

**orzechy włoskie**

**mięta**

**lawenda**

**bób**

**oliwa**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do gotującej się wody wsyp sodę i wrzuć bób, gotuj 15 minut, po czym wyjmij bób i przełóż do wody z lodem i obierz.

Obrany bób przełóż do miski, dodaj czosnek, pietruszkę, orzechy, skórkę z pomarańczy, parmezan, cukier, oliwę, kolendrę, kmin, sok z cytryny oraz sól. Całość zmiel na jednolitą pastę, jeżeli pasta jest zbyt gęsta dodaj odrobinę wody, tak by pasta miała konsystencje jaką lubisz. Gotowe purée ozdabiamy orzechami, miętą, ugotowanym bobem, lawendą i polewamy oliwą. Pastę możemy podawać z chlebem, paluszkami lub krakersami.

Smacznego!