

Pastă de sfeclă roșie cu fasole albă

— Min.

Pregătire

1. Scurge și clătește fasolea. Taie sfecla în cuburi.
2. Macină semințele de chimen. Adaugă în blender fasolea, sfecla, tahini, sucul de lămâie, chimenul, ceapa granulată și sarea.
3. Mixează la viteză mare aproximativ 3 minute, oprind blenderul ocazional pentru a răzui pereții vasului.
4. Când pasta este complet fină, transfer-o pe un platou și pune-o la frigider timp de 1 oră.
5. Servește cu un strop de ulei de măsline, fistic tocat și biscuiți sărați/crackers.

Ingrediente 8 Porții

= Kotányi Produkte

1	Conservă de fasole albă (240 g după scurgere)
250 g	Sfeclă roșie gătită
3 linguri	Tahini
1 lingură	Suc de lămâie
0.5 lingură	Chimen semințe
0.5 linguriță	Sare
0.5 linguriță	Ceapă granulată