



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

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.

