

Składniki - Ilość osób: 8

= Kotányi Produkte

1 szt	Puszka białej fasoli (240 g po odsączeniu)
250 g	Ugotowane buraki
3 łyżki	Pasta tahini
1 łyżka	Sok z cytryny
0.5 łyżeczki	Kmin Rzymski mielony (Kumin)
0.5 łyżeczki	Cebulka smażona
0.5 łyżeczki	Sól

Pasta z buraków i białej fasoli

5—10 Min

Przygotowanie

1. Odsącz i opłucz fasolę. Pokrój buraki w kostkę.
2. Do blendera dodaj fasolę, buraki, tahini, sok z cytryny, kumin, smażoną cebulkę i sól.
3. Miksuj na wysokich obrotach przez około 3 minuty, od czasu do czasu zeskrobując składniki ze ścianek blendera.
4. Gdy pasta będzie całkowicie gładka, przełóż ją na talerz do podania i wstaw do lodówki na 1 godzinę.
5. Podawaj z odrobiną oliwy z oliwek, posiekanymi pistacjami i krakersami.