

Bagietka z delikatną pastą z fasoli i jabłek



Składniki

Biała fasola

Cebule

Jabłka

Suszone śliwki

Liście laurowe

Ziele angielskie

Goździki

Szczypta majeranku

Olej

Sól i pieprz

Bagietki

Opis wykonania

Bagietka z pastą z fasoli i jabłek z dodatkiem suszonych śliwek i goździków.

Cebulę, jabłka i śliwki pokroić na małe kawałki. Podsmażyć na patelni z olejem cebulę, jabłka, liście laurowe, ziele, goździki, do momentu aż cebula się zeszkli, a jabłka będą miękkie.

Fasolę posypać majerankiem, solą i pieprzem, całość zmiksować blenderem.

Z patelni zdjąć ziele, liście laurowe i goździki. Resztę składników z patelni dodać do fasoli i delikatnie zmiksować. Pastę schłodzić, a w tym czasie podpiec bagietkę.

Posmarować kawałki podpieczonej bagietki pastą, ozdobić natką pietruszki i podawać.