

## Fasolowa pasta kanapkowa - smalczyk



## Składniki

2 szt. - cebula  
2/3 szklanka - fasola  
2 szt. - ziele angielskie  
1 szt. - liść laurowy  
2 szt. - jałowiec  
4 szt. - śliwki suszone  
2 łyżka - sos sojowy  
1 szczypta - majeranek  
1 szczypta - pieprz czarny  
1 szczypta - sól morską  
2 łyżka - olej

## Opis wykonania

Pyszna pasta z fasoli! Na kromce żytniego chleba, z kiszonym ogórkiem smakuje wyśmienicie!

Fasolę namoczyć na noc, następnego dnia ugotować do miękkości (gotowałam w szybkowarze 18 minut). Ostudzić.

Cebulę pokroić w kostkę. W rondelku rozgrzać olej, wrzucić przyprawy (ziele, jałowiec, liść), dodać cebulę i smażyć mieszając, na złoto-bursztynowy kolor. Cebulę ostudzić, przyprawy wyjąć.

Fasolę zmiksować blenderem na gładką masę, dolewając wodę i sos sojowy. Dosolić do smaku, doprawić pieprzem i majerankiem.

Śliwki pokroić w drobną kostkę. Ostudzoną cebulkę i śliwki dodać do pasty fasolowej, krótko zmiksować blenderem, żeby pozostały wyczuwalne kawałki cebulki i śliwek.

Pastę przechowywać w lodówce. Najlepiej smakuje z domowym chlebem i kiszonym ogórkiem;)

Smacznego!