

Fasolowa przekąska

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

Łatwa w przygotowaniu i smaczna. Podstawowy składnik to fasola.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- biała drobna fasolka - 30 dag
- ząbki czosnku - 6 szt.
- mielony kminek - 1/2 łyżeczka(i)
- mielona czerwona papryka - 1/2 łyżeczka(i)
- suszony cząber - 1/2 łyżeczka(i)
- sól - szczypta(y)
- cukier - szczypta(y)
- sok z cytryny - 1 łyżka(i)
- oliwa - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Umytą fasolkę namoczyć na noc w przegotowanej wodzie. Następnego dnia ugotować, a gdy będzie miękka, osączyć na sicie. Roztarty z solą czosnek wymieszać z kminkiem, papryką, solą, cukrem, sokiem z cytryny i oliwą. Osuszoną fasolkę połączyć z posiekanym cząbrem, połączyć sosem, wymieszać i lekko schłodzić.
- 2.** Umytą fasolkę namoczyć na noc w przegotowanej wodzie. Następnego dnia ugotować, a gdy będzie miękka, osączyć na sicie. Roztarty z solą czosnek wymieszać z kminkiem, papryką, solą, cukrem, sokiem z cytryny i oliwą. Ostudzoną fasolkę połączyć z posiekanym cząbrem, połączyć sosem, wymieszać. Schłodzić.

Jak podawać?

schłodzoną