



Wegańska pasta z fasoli i pieczonego czosnku

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pasta wegańska, ale zasmakuje z pewnością także zwolennikom bardziej tradycyjnej kuchni. Dedykowana przede wszystkim wielbicielom czosnku, w tym przypadku w postaci pieczonej.

Osób: **2-4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Upieczone wcześniej ząbki czosnku wyciskamy ze skórek. Dodajemy do nich ½ puszki białej fasoli i miksujemy na gładką masę.

Krok 2

Do powstałej masy wlewamy powoli i małymi porcjami: sok z połowy cytryny, przyprawy i oliwę, aż powstanie gładka, kremowa masa. Jeśli pasta wydaje ci się zbyt gęsta można dodać więcej oliwy.

Krok 3

Na koniec blendowania dodaj sól i miód do smaku.

Wskazówki

Czosnek pieczemy w 200 stopniach przez 30-40 minut.

Składniki

200 g białej fasoli (½ puszki)

1-2 główki czosnku (upieczonego w piekarniku bez obierania)

¼ oliwy

sok z połowy cytryny

¼ łyżeczki pieprzu

sól

łyżeczka miodu

opcjonalnie skórka z ½ cytryny