

# Pasta z czerwonej fasolki.



Autor: **Docherro**  
Przepisów: **755** Ocena: **14383**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- puszka fasolki
- czosnek 2 ząbki
- papryka wędzona 1 łyżeczka
- kurkuma 1/2 łyżeczki
- ketchup 2 łyżki
- jogurt naturalny łyżka
- sól, pieprz do smaku
- rzeżucha łyżka

## Sposób przygotowania:

- 1 Fasolkę odcedzić i przepłukać na sitku letnią przegotowaną wodą. Dać do blendera, dodać czosnek, przyprawy, bez rzeżuchy i zblendować. Doprawić do smaku, na końcu dać rzeżuchę i wymieszać.

Smacznego zyczeń!



Twoje notatki do przepisu: