

Wegańska pasta z czerwonej fasoli

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 4-5 osób

Czas gotowania: 2 minuty

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż, dodać do naczynia wszystkie składniki na pastę: 400 g czerwonej fasoli z puszki (fasola bez zalewy), 130 g marynowanej papryki, 60 g czosnku, 40 g oleju słonecznikowego, 5 g soli, 5 g wędzonej słodkiej papryki mielonej, pół łyżeczki przyprawy curry.
2. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, całość wymieszać na gładką pastę. Czas 2 minuty, prędkość 4.
3. Zdjąć pokrywę, przy pomocy silikonowej łopatką zgarnąć wszystko ze ścianek naczynia. W razie potrzeby pastę ponownie wymieszać około 1 minuty.