Pašteta od pasulja



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**kuvanog šarenog pasulja
- **3 kašike**ulja po izboru
- **1 cen**belog luka
- **po ukusu**so
- biber
- tucana ljuta paprika
- **po potrebi**voda u kojoj se kuvao pasulj

Priprema

Sve navede sastojke staviti u dublju posudu, osim vode u kojoj je kuvan pasulj, i miksati štapnim mikserom uz postepeno dodavanje vode dok se ne dobije željena gustina. I to je to!

Ukoliko nemate kuvan pasulj, svakako možete koristiti i onaj iz konzerve. Ja vrlo cesto imam kuvan pasulj u frižideru jer ga koristim za svašta nešto, pa mi se nekako ne kuva svakog dana. Kuvan pasulj može da stoji u frižideru oko nedelju dana. Ali bolje koristiti što svežiji.

Savet