

Namaz od belog pasulja



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** belog pasulja
- **40 ml** maslinovog ulja
- **2** cenabelog luka
- **1/3** šoljaseckane pšenice trave
- **1 kašika** vode
- **1 kašika** limunovog soka
- **1 kašičica** norske soli
- **1/2 kašičice** bibera

Priprema

Potopiti beli pasulj preko noci i skuvati ga. Ostaviti ga da se ohladi. Usitniti sve sastojke u seckalici za hranu dok se ne sjedine. Dobijenu smesu namazati na tost hleb i ukasiti povrćem.

Savet

Za ukas upotrebite šta god imate u frižideru. Ja sam koristila avokado, šunku, kakavalj, jabuke, rukolu, rotkvice, paradajz, rendanu šargarepu... Tost hleb takoe možete nakratko tostirati.