

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** cenbelog luka
- **po ukus**u
- 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 često 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