

# PASTA Z BIAŁEJ FASOLI

(10 porcji)

## Składniki:

- 100 g suchej Fasoli JAŚ lub 400g fasoli z puszki
- 1 duża cebula
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- 30 ml mleka roślinnego
- 2-3 suszone śliwki (opcjonalnie)
- Sól i pieprz do smaku

## Przygotowanie:

Fasolę suchą zalewamy wodą i odstawiamy do namoczenia na minimum 8 godzin. Następnie płuczemy ją pod bieżącą wodą, zalewamy i gotujemy do miękkości. Ewentualnie wykorzystujemy fasolę z puszki. W międzyczasie kroimy cebulę w drobną kostkę i szklimy na patelni z olejem do osiągnięcia złotego koloru. Fasolę wrzucamy do blendera. Dodajemy zezłoczoną cebulkę, śliwki oraz mleko. Miksujemy do otrzymania kremowej konsystencji. Podajemy na kanapkach z dodatkiem warzyw lub ziół.

