



PASZTET Z PASTĄ Z BIAŁEJ FASOLI I ORZECHÓW

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie pasztetu Naturrino
- 2 szklanki ugotowanej białej fasoli
- 50 g orzechów włoskich
- 3 ząbki czosnku
- sok z 1 cytryny
- 1 łyżka pasty tahini
- 15 ml oliwy z oliwek
- szczypta mielonej wędzonej papryki
- 1 łyżeczka soli
- orzechy i natka pietruszki do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Pasztet pokroić w plastry. Ugotowaną białą fasolę (można zastąpić ją fasolą z puszki), orzechy włoskie, czosnek, sok z cytryny i pastę tahini zmiksować za pomocą blendera.
2. Do pasty dolać kilka łyżek wody, by uzyskać pożądaną konsystencję. Doprawić do smaku solą i wędzoną papryką.
3. Pastę przełożyć do miseczki, połączyć oliwą z oliwek i udekorować orzechami oraz natką pietruszki. Podawać jako dodatek do pasztetu.