

Паштет из фасоли с вялеными томатами

Ассоциации. Паштет – куриный или утиный. У нас проще и интереснее – паштет из фасоли с вялеными томатами. А вкус-с-с-с-ный.



И сытный, что весьма немаловажно для любителей покушать, к коим я себя причисляю. В качестве украшения использовали томаты черри, но можно использовать и огурчик, и веточку укропа.

#пицца #паштет #фасоль #томат #овощи #постное

Паштет из фасоли с вялеными томатами. Ингредиенты:

Фасоль белая консервированная – 400 граммов
Лук репчатый – 1 штука

Чеснок – 2 зубчика
Каперсы – 1 столовая ложка
Томаты вяленые – 5 штук
Сок лимонный – 1 столовая ложка
Петрушка – 2 столовые ложки
Масло оливковое – 3 столовые ложки
Соль – по вкусу
Перец черный – по вкусу



Паштет из фасоли с вялеными томатами. Приготовление:

Фасоль открыть, воду слить, она не понадобится.

Лук с чесноком очистить и не очень крупно порезать. Обжариваем несколько минут до лёгкой золотистости и прозрачности с добавлением ложки масла.

Положить в блендер фасоль, лук с чесноком, каперсы, томаты, петрушку, масло, соль и перец. Добавить лимонный сок. Всё перемешать до однородности.

Поставить паштет в холодильник охладиться. Подавать на обжаренных или подсушенных кусочках хлеба

Рецепт найден [здесь](#).



[Тосты с паштетом из скумбрии](#). Все мы разные. И питаемся по разному расписанию. Для тех кто любит плотно позавтракать предлагаю замечательные тосты с паштетом из скумбрии. Сам я не придерживаюсь строгих пристрастий. Но на утро тосты «не пошли», отложил до вечера. Я предпочитаю плотно покушать на сон грядущий. Вероятно это не правильно, но зато правда.

[Нутовые блинчики с начинкой из тофу](#). По мотивам мексиканской кухни. Хотя внешне нутовые блинчики с начинкой из тофу напоминают тортилью. Хотя... Если взять соус поострее... То возможно и тофу можно признать вполне себе мексиканской начинкой. Пор фавор, как говорится, включите воображение.

[Картофельный салат с вялеными томатами](#). Сытный, постный, вегетарианский – картофельный салат с вялеными томатами, кроме того хорошо переносит транспортировку и на пару дней стал вполне достойным офисным обедом. И несомненный плюс – простота в плане приготовления.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#),
[Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#).