

Smarowidło

data aktualizacji: 2020.03.26 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 szklanka - fasoli "Piękny Jaś"
- ½ łyżeczki - kuminu
- sól
- kilka śliwek suszonych
- 2 łyżki - oliwy
- 1 - cebula
- 1 ząbek - czosnku
- 1 łyżeczka - majeranku
- ½ łyżeczki - słodkiej papryki wędzonej
- 1 łyżka - sosu sojowego tamari

Do podania:

- pieczywo
- ogórki kiszane

Przygotowanie:

Fasolę zalać wodą i odstawić na całą noc. Następnego dnia odcedzić, przełożyć do garnka i zalać świeżą wodą. Przyprawić kuminem, posolić, przykryć i gotować przez godzinę.

Po tym czasie dorzucić suszone śliwki i gotować jeszcze przez chwilę.

Na patelni rozgrzać oliwę, wrzucić i zeszklić pokrojoną w kostkę cebulę. Dodać posiekany czosnek. Przyprawić majerankiem, wymieszać i przełożyć do miksera. Dorzucić fasolę ugotowaną z suszonymi śliwkami. Przyprawić papryką. Wlać sos sojowy i zmiksować na gładką masę. W razie potrzeby dolać trochę wody, w której gotowała się fasola.

Przełożyć do słoiczka. Podawać jako smarowidło do chleba.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/35071-smarowidlo>