

Fasole batuta



Prima reteta din postul care abia a inceput trebuia neaparat sa fie fasole batuta!!!! ☐ Fiindca nu e nimic mai bun decat o portie de fasole batuta, cu guler „rumen” de ceapa.

Anul asta mi-am propus sa va arat cat mai multe **mancaruri de post**, desi cred ca intr-un final vor fi mai multe dulciuri ☐

Ingrediente:

- 1/2 kg fasole
- o ceapa mare
- 4-5 linguri de ulei
- o capatana de usturoi
- sare, piper, boia dulce de ardei

Mod de preparare:

Se fierbe fasolea bine, in doua ape (la a doua tura, apa sa fie fierbinte). Cand este gata, se strecoara si se trece imediat prin sita sau prin blender, apoi se bate cu mixerul turnand putin cate putin uleiul (pana se umfla).

Se adauga sarea, piperul si usturoiul pisat si se amesteca totul foarte bine. Se aseaza apoi in boluri sau se niveleaza intr-o tava (mai mica) din care ulterior puteti „taia” cu gura unui pahar portii individuale, cum am facut eu.

Separat se caleste ceapa (intr-o lingura de ulei) si se adauga o lingurita de boia. Se aterne deasupra piureului de fasole. Se serveste mai degraba rece dar si cald e nemaipomenit. Mai ales cu niste felii apetisante de **gogosari** sau **castraveti**.





Laura Sava



Laura Sava

„Sectiune” surprinsa langa ce urma sa se transforme in niste mici si apetisante **mini-pizza** (mai in fundalul pozei), pentru baietii casei, care nu tin post :))



P.S. Daca va sperie cumva capatana aia de usturoi ce-apare sus la ingrediente, folositi numai atat cat credeti ca va cade bine.

Reteta este culeasa din cartea Garoafei Coman „Mancaruri si dulciuri de post”