

Fazolová pasta -židovská kuchyně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Fazole 500 g
- Vařená vejce 4 ks
- Cibule 200 g
- Rostlinný olej 1 dl
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Uvařené fazole rozmixujeme nebo umeleme spolu s vejci.
Do kaše přidáme nasekanou cibuli, olej, osolíme, opepříme.
Podáváme s chlebem nebo jako přílohu k masu.