



Паштет из красной фасоли с шампиньонами



Ингредиенты

◦ Корнишоны (3-6 см) маринованные	1 банка (340г)
◦ Шампиньоны целые	1/2 банки (200г)
◦ Красная фасоль	1 банка (400г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Чеснок	2 зубчика
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Масло оливковое	3 ст. л.
◦ Орегано (сушеный)	щепотка
◦ Соль	по вкусу
◦ Перец	по вкусу
◦ Чеснок	2 зубчика
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Масло оливковое	3 ст. л.
◦ Орегано (сушеный)	щепотка
◦ Соль	по вкусу
◦ Перец	по вкусу
◦ Чеснок	2 зубчика
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Масло оливковое	3 ст. л.
◦ Орегано (сушеный)	щепотка
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:



25 мин



4 порции



43 ккал

1. Лук и чеснок мелко порубите и обжарьте на оливковом масле до прозрачности лука.

2. Добавьте мелко нарезанные шампиньоны. Обжарьте все в течение 5-7 минут, затем добавьте фасоль без жидкости. Перемешайте. Если сока мало, добавьте немного воды. Посолите, поперчите, добавьте орегано. Накройте крышкой, уменьшите огонь и оставьте томиться на 20 минут.

3. Измельчите все в блендере до однородного состояния — так, чтобы не было комочков.

4. Паштет хорошо сочетается с солеными или маринованными огурчиками и черным хлебом.



Совет

Если вы хотите получить паштет более сладковатого вкуса, то замените грибы на чернослив.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>