

Cum să prepari pate de fasole albă vegan, rețetă cu ingrediente simple



Cum să prepari pate de fasole albă vegan, rețetă cu ingrediente simple



- 500 g fasole albă fiartă
- 30-40 g nucă
- 1/2 linguriță sare
- 1/2 linguriță piper măcinat
- 100 g unt 82% grăsime
- 30 ml ulei floarea-soarelui
- 1/2 egătură mărar
- 3 ouă întregi
- 2 felii bacon
- 1/2 ceapă roșie tocată mărunt
- 2 căței de usturoi
- 2 linguri zeamă de lămâie

1. Pune mărarul în robotul de bucătărie. Adaugă fasolea scursă, ouăle, nucile, untul, sarea și piperul. Toarnă uleiul de floarea soarelui.



2. Mixează ingredientele până obții o pastă omogenă și cremoasă. Dacă simți nevoia, adaugă zeama de lămâie pentru un plus de aciditate.
3. Adaugă usturoiul dat pe răzătoarea fină și baconul crocant tocat mărunt, precum și ceapa roșie. Amestecă bine toate ingredientele.



4. Verifică gustul pateului și ajustează sarea și piperul după preferințe. Poți adăuga și alte condimente după gust.

