




## Wegańska pasta z fasoli

 6 porcji

 10 min

### Składniki

- 2 łyżki oleju roślinnego
- 1 cebula
- 2 liście laurowe
- 6 suszonych śliwek ( drobno pokrojonych )
- 2 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki stołowe suszonego majeranku
- 2 puszki fasoli
- szczypta cukru
- przyprawy: ½ łyżeczki mielonego pieprzu, ½ łyżeczki soli

### Przygotowanie

**1**

Cebulę drobno posiekać w kostkę lub rozdrobnić w robocie: 10 sekund, prędkość 6.

**2**

Na patelni, na oleju zeszklić cebulę. Dodać liście laurowe, drobno posiekane suszone śliwki i majeranek. Całość wymieszać i smażyć na średnim ogniu około 2 minut. Na koniec dodać cukier, sos sojowy i wymieszać.

**3**

W robocie zmiksować fasolę z puszką( wraz z zalewą ): 20 sekund, prędkość 6.

**4**

Dodać zeszkloną cebulę z przyprawami i ponownie wymieszać w robocie: 10 sekund, prędkość 4.

**5**

Zebrać kopystką pozostałości ze ścianki robota i całość przełożyć do czystego i suchego słoiczka. Pastę przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 3 dni.