

Pasta z żółtego grochu

- ½ szklanki grochu (namoczonego przez noc)
- 2 cebule
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- ½ szklanki wody
- sól i pieprz do smaku



Groch płuczemy i gotujemy w podwójnej ilości wody, aż stanie się miękki (ok. 30 minut). Cebulę drobno szatkujemy i dusimy na oliwie na małym ogniu, po 5 minutach dodajemy wodę i dalej dusimy. Ugotowany groch z uduszoną cebulą miksujemy na gładką masę. Solimy i pieprzymy do smaku.

Składniki można przemnożyć przez 2, wówczas starczy na kanapki dla całej rodziny. Pastę można pasteryzować w słoikach i przechowywać 2-3 miesiące.