**Pasta z czerwonej fasoli**

**Składniki:**
- 1 puszka czerwonej fasoli, lub podobna ilość (220g) ugotowanej
- 3 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- 1 pęczek szczypiorku, szczypioru lub 1 średnia cebula
- ½ łyżeczki wędzonej papryki
- sól, pieprz

**Wykonanie:**

Fasolę porządnie opłukaj z zalewy puszki i przełóż do głębokiej miski. Widelcem ugnieć fasolę na gładką masę, możesz zrobić to w kilka sekund blenderem. W przypadku gotowanej fasoli można dodać odrobinę wody, aby fasola nabrała konsystencji pasty. Dodaj przecier pomidorowy, posiekaną cebulkę lub szczypiorek, a następnie paprykę wędzona. Wszystko dokładnie wymieszaj i dopraw do smaku solą oraz pieprzem. Gotowe!