



Härkäpapulevite (n. 3 dl, M, G, V)

3 dl keitettyjä härkäpapuja

2 valkosipulin kynttä

2 rkl rypsiöljyä tai kylmäpuristettua hamppuöljyä

vajaa 0,5 tl suolaa

ripaus sitruuna- tai mustapippuria

1. Liota ja keitä pavut pakkauksen ohjeen mukaan. Huomioi tuntien liotusaika ennen keittämistä.
2. Sekoita kaikki ainekset sauvasekoittimella tai monitoimikoneella tasaiseksi massaksi.
3. Tarjoa leivällä tai näkkärillä tai dippinä kasvien kanssa.