Фасоль в оливковом масле

Zeytinyağlı Kuru Fasulye

2 стакана сухой фасоли
2 луковицы
1 крупная морковь
3 зубчика чеснока
1 ст.л. томатной пасты
2 кусочка сахара-рафинад
1 ч.л. соли
¾ стакана оливкового масла
Украсить:
10-15 веточек петрушки

Фасоль помыть и залить 7 стаканами воды, накрыть крышкой и оставить на ночь.
На след. день сварить в этой же воде.
Мелко резаный лук пассировать в оливковом масле, добавить порезаную кубиками морковь и мелко рубленый чеснок, закрыть крышкой.
Когда морковь станет мягкой, добавить томатную пасту, соль, сахар, помешивать 2-3 минуты.
Затем добавить вместе с водой фасоль, когда закипит убавить огонь и готовить еще минут 10.
Теплой выложить на блюдо и украсить мелко рубленой петрушкой.

Фасоль можно приготовить в скороварке, для этого замачивать не надо. В скороварку налить 7 стаканов воды, положить фасоль, закрыть крышкой и варить минут 30.

© ml.md (русский) рецепт #: 1490 | название рецепта: Фасоль в оливковом масле | история: 24.04.2024 - 15:12