Фасоль по- Средиземноморски

Akdeniz Fasulyesi

750 гр. свежей фасоли
3 луковицы
3 зубчика чеснока
3 шт. перца
3 помидора
3/4 стакана оливкового масла
1 ст.л. уксуса
1 ч.л. сахара
1 ч.л. соли
1 стакан воды

Фасоль перебрать, убрать хвостики, помыть, и порезать по диагонали шириной с большой палец.
Лук и чеснок мелко порезать, перемешать. Помидоры очистить от кожуры, перец очистить от семечек и мелко порезать, смешать с помидорами.
В кастрюлю налить немного масла, и выкладываем слоями. Сначала положить смешанный с чесноком лук- половину порции, затем сверху положить половину фасоли, затем все помидоры с перцем. Сверху снова фасоль и оставшийся лук с чесноком.
Добавить соль, сахар, оливковое масло и уксус, поставить на средний огонь, закрыть крышкой и готовить 10 минут.
Затем добавить горячую воду, убавить огонь, закрыть крышкой и варить 30 минут.
Снять с огня, дать настояться 15 минут, затем перемешать и выложить на блюдо.
Подавать теплым или холодным.

Уксус способствует насыщенному цвету фасоли.

© ml.md (русский) рецепт #: 1627 | название рецепта: Фасоль по- Средиземноморски | история: 24.04.2024 - 13:47