



Зеленая фасоль на оливковом масле приготовленная в сковорарк

Düdüklüde Zeytinyağlı Taze Fasulye



1,5 кг. стручковой зеленой фасоли
2 шт. лука
4 шт. помидора
5 шт. зеленого перца
2 зубчика чеснока
2/3 стакана оливкового масла
1 ч. л. соли
1 ч. л. сахара
Для украшения:
8-10 веточек петрушки

- # Фасоль порезать, размер по вашему желанию. Лук и чеснок мелко порубить. Очистить перец от семечек, крупно порезать.
- # В сковорарку положить приготовленные овощи. Посыпать сахаром и солью. Фасоль слегка помять пока она не размякнет.
- # Сверху добавить очищенные от кожуры, порезанные кубиками помидоры, не перемешивать.
- # В самом конце добавить оливковое масло, закрыть сковорарку крышкой.
- # Кастрюлю поставить на сильный огонь. Когда поднимится показатель давления, огонь убавить и готовить еще 7 минут.
- # После того как фасоль остынет в кастрюле, выложить ее на сервисную тарелку, сверху украсить мелко порубленной петрушкой.

Этот способ растирания фасоли перед приготовлением, позволяет ей вбирать вкус продуктов.