



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Зеленая фасоль с грибами

Mantarlı Taze Fasulye



25 шт. средних грибов
1 стакан фасоли
500 гр. зеленой фасоли
1 средняя луковица
3 зубчика чеснока
2 шт. зеленого перца
2 средних помидора
Цедра половины лимона
2 ст.л. сока лимона
2 ст.л. оливкового масла
3 ст.л. растит. масла
1 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли

Фасоль замочить с вечера, на следующий день сварить до готовности. Зеленую фасоль почистить, помыть и варить в малосоленой воде 15 минут, затем промыть под холодной водой.

В кастрюле на среднем огне нагреть оливковое и растит. масло, затем добавить порезанный полукольцами лук.

Когда лук станет прозрачным добавить мелко резанный чеснок и крупно резанный перец. Пассировать пока перец изменит цвет.

Добавить помытые, крупно резанные грибы, через 5 минут добавить свареную зеленую фасоль и фасоль. Закрыть крышкой и готовить 10 минут.

Затем добавить тертые на терке помидоры, цедру лимона, сок лимона, соль и перец, довести до кипения и снять с огня.

Подавать теплым.

По желанию, прежде чем снять с огня, можно добавить 1 ст.л. мелко рубленного свежего базилика.