



Султанка тушеная

Barbunya Pilaki



2 стакана султанки (сорт бобов)
2 средние луковицы
2 средние моркови
2 средние картошки
6 ст.л. оливкового масла
1 ч.л. сахара
2 ч.л. соли
Украсить сверху:
Пол пучка петрушки
1 лимон

- # Бобы с вечера помыть и залить чистой водой выше на 1,5 пальца. На следующий день сварить в этой же воде.
- # В кастрюлю налить масло и добавить мелко резаный лук, пассировать пока лук станет прозрачным.
- # Затем добавить порезанную маленькими кубиками морковь, пассировать еще 5 минут.
- # Добавить сваренные бобы, сахар и 2 стакана воды в которой они варились, посолить.
- # Закрыть крышкой и варить 20-25 минут. Оставить в кастрюле на 30 минут.
- # Султанку тушеную выложить на сервисную тарелку, полить сверху соком лимона и украсить мелко рубленной петрушкой.
- # Подавать теплым или холодным.

Также можно приготовить и обыкновенную фасоль.