



Рагу по-Албански

Arnavut Yahnisi



2 стакана фасоли
4 средние луковицы
1 стакан оливкового масла
1 ст.л томатной пасты
1,5 ч.л. соли

- # С вечера фасоль помыть и залить 6 стаканами чистой воды. На следующий день сварить в той же воде.
- # Лук мелко порезать и пассировать в оливковом масле до золотистого цвета. Добавить томатную пасту, туширить еще несколько минут.
- # Затем добавить вареную фасоль вместе с водой в которой она варилаась, посолить.
- # Закрыть крышкой и на среднем огне готовить 20 минут.
- # Подавать можно как горячим или теплым, так и холодным.

В оригинале томатная паста не используется, здесь же она добавлена чтобы придать блюду цвет и вкус.