



Закуска из вигны

Börülce Pilakisi



2 стакана вигны (сорт бобовых)
1 луковица
1 крупная морковь
0,5 стакана оливкового масла
1 ст.л. томатной пасты
1 лимон
1 ч.л. соли
Сверху:
10-12 веточек петрушки

- # Вигну помыть, залить водой выше на 2 пальца, оставить на ночь.
- # На след. день, в сковородке пассировать мелко рубленный лук в половине порции оливкового масла до золотистого цвета, добавить порезанную кубиками морковь.
- # Когда морковь станет мягкой добавить томатную пасту, пассировать несколько минут.
- # Добавить вместе с водой вигну, сок половины лимона и соль.
- # Сковородку закрыть крышкой и готовить 12 минут.
- # Затем выложить на блюдо, полить оставшимся маслом и соком лимона, украсить сверху мелко рубленной петрушкой.

В процессе приготовления сок лимона предотвратит потемнение вигны.