



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

Сручковые Бабы на Олвк.Масле

Zeytinyağlı Taze Bakla



1 кг.струч. бабов
1 репч.лук
4-5 веточек зелён.лука
¾ стакана оливк.масла
2 кубика сахара
2 стакана воды
1 чайн.ложка соли

- # Стручки бобов помыть, почистить и порезать на две части.
- # Репч.лук мелко порубить, зелёный лук порезать длинной как и стручки.
- # Стручки бабов, зелён. и репч.лук положить в кастрюлю.
- # Добавить оливк.масло, сахар, соль. Готовить 20-25 минут на среднем огне.
- # Добавить 2 стакана горячей воды и тушить 1 час.
- # Остудить и перевернуть кастрюлю на тарелку.
- # По желанию, можно украсить мелко рубленным укропом.

Свежий чеснок улучшит вкус этого блюда.