



## Сручковые Бабы на Олвк.Масле

Zeytinyağlı Taze Bakla



1 кг.струч. бабов  
1 репч.лук  
4-5 веточек зелён.лука  
 $\frac{3}{4}$  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 бобов, 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.