



Пюре из Бобов (Фава)

Fava



2 стакана бобов
1 стол.ложка сахара
6-7 стол.ложек оливк.масла
2 репч.лук
1,5 чайн.ложки соли
Пол пучка укропа
Сок пол лимона

- # Бобы за день замочить в воде.
- # Положить в кастрюлю, добавить мелко рубленный лук, сахар, соль и оливк.масло.
- # Долить воды(чуть выше уровня бобов), тушить на среднем огне, до готовности.
- # Переложить в дуршлаг и толочь до однородной массы.
- # Получившееся пюре переложить в форму или салатницу.
- # Заморозить в морозильнике.
- # Сверху полить лимон.сок, украсить мелко рубленным укропом. Подавать к столу порезав на кусочки.

Чтобы пюре имело красивый вид, его можно заморозить в форме для кекса.