



Бобовая Фасоль на Оливк.Масле

Zeytinyağlı Barbunya Fasulyesi



2 стакана бобовой фасоли
2 моркови
2 репч.лук
1 стол.ложка томат.пасты
Пол стакана оливк.масла
1 чайн.ложка соли

- # Фасоль помыть,за день до приготовления,замочить в воде,на следующий день сварить в этой же воде.
- # В кастрюлю налить оливк.масла,разогреть на среднем огне и обжарить мелко рубленный лук.
- # Когда лук поджариться,добавить порезанную соломкой морковь,обжарить до готовности.
- # Добавить варёную фасоль(с водой).Посолить,готовить на среднем огне 10минут.
- # Подавать тёплым или холодным.

Блюда на оливк.масле обычно остужают не перекладывая из кастрюли.