מרק לוביה יבשה

רכיבים

- גרם אפונה יבשה
- כפות רסק עגבניות
- 1/2 1/2 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- קורט מלח, פלפל לבן
- קורט מלח
- בצלים

הכנה

1. להשרות את הלוביה לילה שלם ולסנן.
2. בסיר לטגן את הבצלים מעט עד שיזהיבו, להוסיף את הלוביה ולטגן אותם כמה דקות ביחד. להוסיף מים עד לכיסוי, להרתיח, להנמיך ולבשל על אש נמוכה.
3. מדי פעם לבדוק האם יש מספיק מים. לאחר שעה או שעתיים להוסיף את התבלינים ואת רסק העגבניות ולבשל עד שהלוביה רכה.
4. מגישים חם מאוד.

180 דקות

6 servings 6