

## תבשיל שעועית מש



### רכיבים

- כוס שעועית מש מושרה כמה שעות במים
- גזר חתוכים לקוביות לא גדולות
- גבעולים סלרי ללא העלים, חתוכים לקוביות בגודל של הגזר
- בצל
- עגבנייה חתוכות קטן מאוד
- שיני שום כתושות או חתוכות קטן מאוד
- קורט כורכום
- 1/2 2/1 זר כוסברה קצוצה
- 1/2 2/1 זר פטרוזיליה
- כפית זרעי חרדל
- קורט מלח גס
- קורט פלפל שחור
- קורט כמון טחון

### הכנה

1. מאדים את הבצל על מעט שמן זית. מוסיפים את הגזר ואת הסלרי וממשיכים לערבב שתיים- שלוש דקות.
2. מוסיפים את זרעי החרדל ומערבים כדקה. מוסיפים את השום וממשיכים לערבב כדקה. מוסיפים את התבלינים ומערבבים כמה שניות.
3. מוסיפים את העגבניות הקצוצות ומבשלים עד שרוב הנוזלים מתאדים ונשארת מעין משחה.
4. מוסיפים את העלים ואת שעועית המש ומערבבים, מוסיפים מים רותחים עד לגובה של סנטימטר מעל השעועית ומביאים לרתיחה.
5. ממשיכים לבשל על אש בינונית עד שהשעועית מבושלת ורוב הנוזלים התאדו.

6 servings 6