

שעועית שחורה



רכיבים

- כפיות שמן זית
- בצל קטן קצוץ דק
- שן שום כתוש כתושה
- גרם שעועית שחורה מבושלת
- גרם עגבניות אדומות, בשלות, מבושלות מרוסקות
- כף מרווה מפוררת
- כפות סלרי
- כפית מיץ לימון
- כפית פלפל שחור

הכנה

1. להרתיח את השמן במחבת כבדה, בחום בינוני.
2. לטגן את הבצל והשום במשך שלוש דקות עד שיתרככו.
3. להוסיף את השעועית, העגבניות, הסלרי והמרווה לכסות את המחבת ולבשל 30 דקות על אש נמוכה ולערבב מדי פעם.
4. להסיר את המכסה ולבשל 10 דקות או עד שהבלילה תהיה סמיכה.
5. להוסיף את מיץ הלימון והפלפל.

50 דקות

4 servings 4