

## שעועית ירוקה חלוטה



## רכיבים

- חבילה שעועית ירוקה
- 1/2 1/2 לימון
- לפי הטעם מלח

## הכנה

1. חותכים את קצוות השעועית משני הצדדים.
2. ממלאים סיר במים עד חצי מגובהו, מוסיפים מלח ומרתיחים.
3. כשהמים בסיר רותחים, מכניסים בזהירות את השעועית, מביאים שוב לרתיחה. מבשלים 3-4 דקות. בשלב זה השעועית עדיין פריכה. אם אתם אוהבים אותה רכה יותר, ממשיכים לבשל עוד דקה או שתיים.
4. מסננים את השעועית מהמים. מעבירים לצלחת הגשה או קערה, סוחטים חצי לימון מעל, מפזרים מעט מלח ומערבבים.
5. ניתן לשמור במקרר ולחמם שוב. בתיאבון!

15 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕