

Салат из фасоли

Категория: Закуски | Кухня: Не указано | Время: 30 мин | Сложность: средне

Описание

Рецепт из раздела «Погребок. Фасоль да капуста — чтоб не было пусто». Конец текста обрывается на «разложите в пропарен-».

Ингредиенты

- фасоль — 1.00 кг
- красные помидоры — 2.50 кг
- сладкий болгарский перец — 1.00 кг
- репчатый лук — 0.50 кг
- морковь — 0.50 кг
- растительное масло — 400.00 г
- горький перец — 1.00 шт.
- чеснок — 200.00 г
- соль — 3.00 ст. л.
- зелень петрушки — 1.00 пучок

Приготовление

1. Поставьте варить 1 кг фасоли в подсоленной воде.
2. Одновременно по отдельности потушите 2,5 кг красных помидоров, 1 кг сладкого болгарского перца, 0,5 кг репчатого лука и 0,5 кг моркови — всё порежьте кубиками.
3. Во время тушения используйте 400 г растительного масла.
4. Потом всё смешайте, добавьте 1 стручок горького перца, 200 г чеснока, 3 столовые ложки соли и мелко порубленную зелень петрушки (1 пучок).
5. Перемешайте и потушите ещё 30 минут.
6. Через полчаса соедините с отваренной фасолью.
7. Готовый салат разложите в пропаренные банки.

Теги

#вегетарианское #сытное блюдо