ФАСОЛЬ В ТОМАТЕ

Попалась мне красивая крупная фасоль еще пару месяцев назад!
Вот и пришел ее час!

Конечно в постный борщ и в винегрет, проще класть фасоль консервированную!
Никакой тебе мороки - часов замачивания и варки... Открыл баночку, промыл и готово!
Но мне захотелось самой отварить! Тем более такая красивая уже купленная и ждет свой черед!

На ночь замочила... Утром винегрет сделала, а фасоль все варится...
Съели уже давно винегрет, а она только только сварилась!

Вот и начала придумывать, что бы из нее приготовить!

Понадобится:

фасоль отваренная - 500 граммов
томаты в собственном соку консервированные резанные - 200 миллилитров
лук - 1 штука
чеснок - 3 зубочка
тимьян - по вкусу
соль и перец - по вкусу

Приготовление:

Лук обжарь на оливковом масле в большой сковороде с толстым дном или казанке.
Добавь готовую фасоль и залей томатами.
Туши на медленном огне под крышкой полчаса. Добавь чеснок, соль, перец и другие специи по вкусу!

sifood.com.ua - Фасоль в томате