30 Αυγούστου 2023

Φασολάκια Λαδερά του παπά Χερουβείμ

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





Υλικά:

600 γρ. φασολάκια φρέσκα ή κατεψυγμένα
4 φλιτζάνια λάδι
3 ποτήρια νερό
4 κουταλάκια τριμμένο κρεμμύδι
1 1/2 φλιτζάνι ντομάτα τριμμένη
Αλάτι μισό κουταλάκι
Πιπέρι

Εκτέλεση:
Καθαρίζουμε τα φασολάκια και τα πλένουμε. Αν είναι κατεψυγμένα, τα βάζουμε στην κατσαρόλα όπως είναι. Τσιγαρίζουμε το λάδι με το κρεμμύδι και ρίχνουμε τα φασολάκια. Ανακατεύουμε για λίγο και μετά προσθέτουμε το νερό. Όταν

μισοβράσουν προσθέτουμε το αλάτι, πιπέρι και ντομάτα. Τα αφήνουμε να βράσουν καλά, αφήνοντας τη σάλτσα να είναι λίγο ζουμερή.

Πηγή: monastiriaka.gr