

Bel fižol s paradižnikom



Priprava:

Fižol čez noč namočite. Naslednji dan ga odcedite in stresite v posodo s svežo vodo. Solite, pokrijte in kuhajte približno uro ali uro in pol, dokler fižol ne postane skoraj mehak. Fižol odcedite.

Česen in čebulo drobno narežite, žajbelj operite in narežite na trakove.

Na olju popražite česen, čebulo in žajbelj.

Pelate drobno narežite in stresite v kozico, primešajte pa tudi fižol.

Solite, poprajte in počasi kuhajte okoli 20 minut.

Čas priprave: Več kot 60 min

Težavnost: Kuhar začetnik

Sestavine:

- 200 g belega fižola
- čebula
- 2 stroka česna
- 6 vejic svežega ali posušenega žajblja
- 2 žlici olivnega olja
- 400 g pelatov
- sol in poper