

Фасоль с оливковым маслом

Ингредиенты

- Фасоль - 300 г белая сушеная
- Чеснок - 1 зубчик
- Лавровый лист - 2 шт
- Шалфей - 2 веточки
- Оливковое масло - 80 мл
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Фасоль замочите с вечера в холодной воде.

2

На следующий день воду слейте. Фасоль переложите в кастрюлю, залейте водой, доведите до кипения, посолите, добавьте лавровый лист, чеснок и шалфей и варите, следуя инструкции на упаковке. Если вода при варке будет выкипать, подлейте кипятка.

3

Слейте воду с готовой фасоли, удалите чеснок, лавровый лист и шалфей. Полейте оливковым маслом, поперчите, перемешайте и остудите.

Приятного вам аппетита :)