



Соус из белых бобов

Ингредиенты

- 2 стакана белой фасоли или бобов,
- соль,
- 2 столовые ложки масла растительного,
- 1 пучок зелени,
- 2 ломтика лимона,
- 1 чайную ложку сахара.

Приготовление

1. 2 стакана белой фасоли или бобов опустить в кипяток, вскипятить, слить воду.
2. Налить немного горячей воды, положить соли, ложки 2 масла, пучок зелени, тушить под крышкой на лёгком огне.
3. Когда фасоль будет почти готова, положить ломтика 2 лимона без зёрен, чуть сахара, тушить до готовности.
4. Всыпать зелени, подавать к рыбным котлетам или просто к завтраку.

