



Продукти:

0,5 кг бял боб
600 гр свинско месо /плешка/
1 голяма червена чушка
2 глави лук
3-4 скилидки чесън
3-4 средно големи моркова
2-3 домата или 2 с.л. доматиено пюре
2 кубчета зеленчуков бульон
3 с.л. масло
сол
червен пипер
джоджен
девесил
чубрица
магданоз

Начин на приготвяне:

Почистеният и измит боб се накисва в тенджерата със студена вода за 12 часа/една нощ/. Вари се на тих огън, когато зърната поомекнат, се прибавят нарязаните на дребно лук, чесън и моркови.

Месото се измива, подсушава с кухненска хартия, нарязва се на кубчета и запържва в 2 с.л. масло.

Оставя се под капак да се задуши около 15-20 минути на слаб огън и се прибавя в боба. Добавят се кубчетата бульон, нарязаната на дребно чушка, подправките и вареното продължава до готовност на месото.

Добавят се нарязаните на дребно домати или разтвореното в 2-3 с.л. вода доматиено пюре.

В останалото масло се запържва 2-3 с.л. червен пипер и се прибавя към боба.

Варенето продължава още 10-15 минути.

Бобът може да се поднесе поръсен със ситно нарязан магданоз или стрита люта червена чушка.