



Продукти:

200 гр червен боб - сварен или от консерва

1 глава лук

3-4 скилидки чесън

1 малък печен патладжан

5-6 печени червени чушки

2-3 сварени моркова

2-3 с.л. доматино пюре

3-4 с.л. зехтин

сол и черен пипер ма вкус

лют червен пипер

щипка захар

чипс/препечен хляб

Начин на приготвяне:

Бобът сварете и оставете да се отцеди в сито.

Нарежете на едро зеленчуците.

Запържете в сгорещената мазнина в следната последователност - чесън, лук, моркови, патладжан, чушки.

Прибавете боба и оставете под капак да се задушава на слаб огън 10 минути.

Прибавете доматино пюре, солта, захарта и двата вида пипер.

След 5-6 минути отстранете от огъня.

Поднесете охладена, с чипс или препечени филийки хляб.