



Вкусен боб



Продукти: 1 кг. Смилянски боб, 2 кг. лук, 5 с.л. червен пипер, Пикантина, олио.

Приготвяне: Боба се накисва, няколко пъти му се сменя водата. Лука се нарязва на полумесеци. Боба се сварява, отцежда. В дълбока тенджера, дъното на която е покрита с олио се запържва лука. След което се прибавя червения пипер. Лука трябва добре да се задуши. В голям гювеч се пресипва добре разбъркания боб, лук и пикантина на вкус. Пече се на 180-200°. Този боб в моето семейство се готви за Бъдни Вечер. Трябва да се приготви от предишния ден, защото отнема време, но боба колкото повече престоива, толкова по-вкусен става. Разбира се може да се сготви и като гарнитура/тогава може и половината доза/ към кюфтенца на скара например и както съм сервирала с една люта чушчица/рецептата е „Люта туршия” и можете да я намерите в раздела със зимнината/☺.