

Мини боб в чушки



Продукти: 400-500гр.мини боб, 1гл. лук, 3 моркова, 3с. л. лютеница, 400гр.карначета, около 1 кг. чушки, магданоз, джоджен, сол, олио.

Приготвяне: Боба се накисва, първите три води при завиране се изхвърлят. След това варим до готовност. В дълбок съд с малко олио се запържва лука и морковите /ситно нарязани/. Прибавя се и нарязаното на хапки карначе. Огъня се намаля, прибавя се лютеницата, 1 кафяна чаша вода и се оставя да се задуши. Дърпа се от огъня, прибавя се сварения и отцеден мини боб. Подправя се с магданоза, солта и джоджена. Пълнят се предварително подготвените чушки /може да са камби, пиперки или какъвто сорт чушки обичате/. Поливат се с олио и малко вода и се пекат. При мен чушките не ми стигнаха, затова напълних едно малко гювече. Получи се много вкусно и в двата варианта. 😊