

Сушени чушки с боб



Продукти:

10 сушени чушки, 5 гл. лук, 3 бр. консерва Маслен боб/ по 400 гр., отцедено по 240 гр./, червен пипер, джоджан, сол, олио и чубрица по желание.

Приготвяне:

Чушките се изчистват от дръжките и семките. Измиват се добре и се накисват в топла вода за около 15 мин. През това време се нарязва на ситно лука. Боба се отцежда от соса. Може и вие да си сварите боба, но с готовия се улеснява много рецептата. Лука се запържва в малко олио, прибавя се боба и подправките. Чушките се пълнят с пълнката. Поставят се в гювеч, поливат се с 1 к.ч вода и се пекат до готовност.

Много вкусна и лесна рецепта.

