

## Пезено кисело зеле с червен боб

### Продукти:

- ✓ 2 ч.ч. ПРАЗ ЛУК (НАРЯЗАН)
- ✓ 1 ЧЕРВЕНА ЧУШКА
- ✓ 1 ч.ч. МОРКОВИ (НАРЯЗАНИ)
- ✓ 1 КГ. КИСЕЛО ЗЕЛЕ (НАРЯЗАНО)
- ✓ 2 КОНСЕРВИ ЧЕРВЕН БОБ (ПО 400ГР.)
- ✓ СОЛ, ЧЕРЕН ПИПЕР, ЧЕРВЕН ПИПЕР, ДЖОДЖЕН, ОЛИО.



### Приготвяне:

В малко олио се запържват: праза, чушката и морковите. В дълбока тава се разбъркват: киселото зеле, червеният боб, запържените зеленчуци и още олио. Овкусява се с подправките на вкус. Прехвърля се в гювеч и се залива с 1 ч.ч. вода. Първоначално се пече на 250°, след като заври се намаля на 200°. Ако има нужда се долива още вода.

**Едно постно и невероятно вкусно предложение !**