



Швидке рагу з квасолі

⌚ 45—55 хв 

Приготування

- 1 Спочатку очистити картоплю і нарізати її кубиками 1x1 см. Очистити моркву і нарізати її, як і селеру, на кільця шириною 0,5 см. Помити шпинат та нарізані овочі.
- 2 Розігріти олію у великій каструлі і додати картоплю, моркву та селеру. Обсмажити овочі протягом трьох хвилин, додати томатну пасту, спеції та спеції Kotányi, обсмажити ще дві хвилини.
- 3 Долити два літри киплячої води та варити протягом 15 хвилин. Злити консервовану квасолю і додати її до овочів, продовжуючи готувати ще десять хвилин. Зняти рагу з вогню, покласти шпинат і перемішати.
- 4 Подавати з тертим пармезаном та підсмаженим хлібом.

Інгредієнти 8 порц.

♦ = Kotányi Produkte

2 л	Води
1 ст.л.	Олії
400 г	Червоної квасолі
300 г	Картоплі
1	Морква
200 г	Стебел селери
2 ст.л.	Томатної пасту
50 г	Шпинату
0.5 ч.л.	♦ Сіль морська йодована
1 ч.л.	Гранульованої цибулі
1 ч.л.	♦ Паприка, особлива солодка
1 ч.л.	Гранульованого часнику
2 шт.	♦ Лавровий лист, цілий
Щіпка	♦ Чилі з морською сіллю

