

Швидке рагу з квасолі

45—55 хв

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 пасти
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

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.