



Яхния с червен боб и картофи

⌚ 45—55 Минути 

Подготовка

Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 L	Вода
1 с.л.	Олио
400 g	Червен боб
300 g	Картофи
1 бр.	Морков
200 g	Целина
2 с.л.	Доматена паста
50 g	Бейби спанак
	Пармезан
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
2 бр.	♦ Дафинови листа, цели
	♦ Люто чили
	♦ Морска сол

- 1 Обелете картофите и нарежете на малки кубчета (около 1x1 см). Обелете моркова и нарежете на кръгчета. Нарежете и целината. Измийте спанака.
- 2 Загрейте олиото в тенджерата и добавете картофите, морковите и целината. Опържете за около три минути и добавете доматената паста и подправките. Пържете още минута. Изсипете водата в тенджерата и гответе около 15 минути – докато омекнат картофите.
- 3 Отцедете консервата с червен боб и добавете в тенджерата. Гответе десетина минути.
- 4 Махнете тенджерата от котлона и разбъркайте спанака в яхнията. Сервирайте, поръсена с пармезан и поднесете с препечени филийки.

