

טלייריני ושעועית



45 min: זמן.
קל קושי: רמת

(שני אנשים רכיבים)

For this recipe we used:

מצרכים

- 300g 120g אקוביות עגבניות במיץ 3
- 40 גרם בצל
- טלייריני (סוג פסטה עם ביצה) 100 גרם
- מלח לפי הצורך
- מרק ירקות 200 מ"ל
- פלפל שחור לפי הצורך
- שמן זית כתית מעולה לפי הצורך
- תערובת עשבי תיבול (רוזמרין, מרווה, עלי דפנה) לפי הצורך
- תערובת שעועית 400 גרם



הכנה

1. לחתוך לפי חיתוך ג'וליין את הבצל ולהזהיב אותו המחבט עם שמן זית כתית, מלח ופלפל.
2. להוסיף את המרק החם, את תערובת השעועית, את העגבניות ועשבי התיבול ולבשל למשך 20 דקות על אש קטנה.
3. להוסיף את הטליריני למחבת ולבשל אותם תוך כדי ערבוב של כל התערובת מספר פעמים.
4. לאחר כיבוי האש, להוסיף שמן זית כתית וזילוף פלפל.