

Σούπα με μαυρομάτικα φασόλια και σέσκουλα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

- 500 γρ. φασόλια μαυρομάτικα
- 2 σέσκουλα
- 1 λίγο σέλινο ψιλοκομμένο
- 1/4 ματσάκι άνηθο ψιλοκομμένο
- 3 κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα
- 110 ml. ελαιόλαδο
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 60 λεπτά
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων

- 4 άτομα

Σε μια κατσαρόλα με αρκετό νερό που βράζει, ρίχνουμε να βράσουν για περίπου 5 λεπτά τα μαυρομάτικα φασόλια μας. Τους αλλάζουμε νερό και τα βάζουμε και πάλι στη φωτιά να βράσουν, προσθέτοντας τα σέσκουλα, το κρεμμύδι, το σέλινο και τον άνηθο. Προσέχουμε το νερό που έχουμε βάλει να είναι τόσο ώστε να σκεπάζει όλα μας τα υλικά. Τα αφήνουμε να βράσουν μέχρι να μαλακώσουν καλά και τότε προσθέτουμε το ελαιόλαδο και το αλάτι και τα αφήνουμε να βράσουν για λίγο ακόμα. Η σούπα μας είναι έτοιμη.

Πηγή: cookbox.com.cy