

Μαυρολάχανα με φασόλια

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Φωτο: Pontos News

ΥΛΙΚΑ

- 500 γρ. ξερά φασόλια μπαρμπούνια
- 1½ κιλό μαύρα λάχανα ή παραπούλια
- 1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- αλάτι
- Πιπέρι κόκκινο καυτερό
- 2 κ.σ., καλαμποκάλευρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βράζουμε τα φασόλια για 15΄ και τα σουρώνουμε. Βάζουμε καθαρό νερό στην κατσαρόλα και τα βράζουμε μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέτουμε τα μαυρολάχανα, αφού πρώτα τα κόψουμε σε λωρίδες, και τα αφήνουμε να βράσουν όλα μαζί.
2. Σε ένα τηγάνι ροδίζουμε το κρεμμύδι.

3. Προσθέτουμε το μίγμα στα φασόλια, αλατίζουμε και ρίχνουμε το πιπέρι.
4. Αφήνουμε να πάρουν μια καλή βράση σε χαμηλή θερμοκρασία.
5. Λίγο πριν ολοκληρωθεί η παρασκευή του φαγητού ρίχνουμε μέσα στην κατσαρόλα 2 κ.σ. καλαμποκάλευρο, ανακατεύουμε να χυλώσει.