



Espanjalaiset viherpavut

Aineet: 1 tölkki säilöttyjä vihreitä papuja
1 tuore paprika hyvin pieniksi kuutioksi hakattuna
2 valkosipulin kynttä
nippu persiljaa hienoksi hakattuna
1/3 kupillista öljyä
vettä
suolaa

Valmistus: Tölkitetyt pavut ja paprika huuhdellaan ja valutetaan hyvin. Käytettäessä tuoreita papuja ne puhdistetaan, ryöpätään, keitetään miedossa suolavedessä ylikypsymistä varoen ja valutetaan. Öljy kaadetaan pannuun ja siihen lisätään aluksi paprika, kuoritut valkosipulin kynnet joko kokonaisina tai - jos maku halutaan voimakkaammaksi - paloiteltuina sekä persiljasilppu. Seos kypsytetään. Kokonaiset valkosipulin kynnet poistetaan. Pavut ja tilkkanen vettä sekä suola lisätään ja ainekset sekoitetaan kunnolla keskenään. Seos on valmista kieahdettuaan.

www.superkokki.com