



Pinaatti-mustasilmäpapurherkku (sebenegh uu fassolija saouda)

Aineet: 4-6 annosta
4 dl kuivattuja mustasilmäpapuja
3 isoa sipulia
8 valkosipulinkynttä
0,5 kg pinaattia
1 tl rouhittua mustapippuria
0,5 tl suolaa
Paistamiseen:
1 dl öljyä
Koristeluun:
sitruunaviipaleita

Valmistus: Liota papuja yön yli. Kaada liotusvesi pois ja keitä papuja suolalla maustetussa vedessä reilu puoli tuntia.
Leikkaa sipulit viipaleiksi, hienonna valkosipulinkyntset ja silppua pinaatti.
Ruskista sipuli öljyssä. Lisää hienonnettu valkosipuli, mutta älä ruskista sitä.
Lisää pinaatti ja keitetyt pavut ja kypsennä hetki. Anna seoksen hautua noin 25 minuuttia.
Aseta seos tarjolle ja koristele sitruunaviipaleilla.