

418. RECEPT- ZELENJAVNI LONEC

Sestavine :

- 50 dag drobnega mladega krompirčka
- 50 dag stročjega fižola
- 2 paradižnika
- 1 pest črnih oliv
- 1 šopek bazilike
- 2 stroka česna
- olivno olje
- sol

Postopek:

Krompir operite (lahko ga zdrinete z malo bolj grobo gobico) in ga skuhajte kar v lupinah. Stročjemu fižolu porežite konce in ga skuhajte. Lističe bazilike in olupljena stroka česna zdrobite v možnarju ali pa si pomagajte s paličnim mešalnikom. Postopoma dodajajte olivno olje, da dobite ravno prav gosto "kremo". Še topel krompirček, stročji fižol, narezan paradižnik in olive zmešajte ter prelijte z mešanico bazilike, česna in olivnega olja.