

Яхния със свинско, зелен боб и картофи



Продукти:

- 1 кг зелен боб (може и замразен)
- 1 кг свинско месо (нарязано на кубчета)
- 400 гр доматиено пюре (зарзават)
- 2 моркова
- 1 глава лук
- 3 скилидки чесън
- 1 връзка копър
- 1 връзка магданоз
- 3-4 картофа (или 2 с. л. брашно)
- бяло вино
- сол
- чубрица
- червен пипер

Приготвяне:

Яхния със свинско, зелен боб и картофи

1. Свинското и картофите се нарязват на едри кубчета
2. Лукът и копърът се нарязват на ситно, а морковите и чесъна – на шайби
3. Свинското се задушава с малко зехтин в тигана
4. Когато свинското е почти готово се добавя лука и сол на вкус
5. Когато лукът е почти сготвен се добавят виното и морковите
6. След като се добавят морковите се в 2 литра вряща вода (замразеният) боб се слага да ври около 4-5 минути
7. След като бобът се сложи да ври, към месото, лукът и морковите се добавя червеният пипер
8. След като бобът поври 4-5 минути, месото с другите продукти се добавят към него, заедно с доматеното пюре, копъра и чесъна
9. След като сместа заври отново се добавят и нарязаните картофи
10. Когато картофите са почти сварени се добавят чубрицата и нарязаният на ситно магданоз
11. Може да се сервира с лъжица кисело мляко



Яхния със свинско, зелен боб и картофи

Бележки:

- Рецептата е базирана на [следната рецепта](#)