

Sajtos lóbab

Hozzávalók:

- fél kiló zsengés nagy szemű lóbab
- 20 dkg sajt reszelve, és/vagy 1 kis pohár tejföl
- 2 evőkanál olaj
- só

A lóbabot 5-10 percig főzzük (nem szabad tovább, mert szétesik), olajjal kikent tepsibe öntjük, tetejére ízlés szerint tejfölt vagy reszelt sajtot teszünk, és közepes lángon megsütjük.

Akár főételnek is kitűnő, kínálhatjuk salátával és rizzsel vagy krumplival.



Jó étvágyat!

Beküldő neve:
Freeman Andrea