

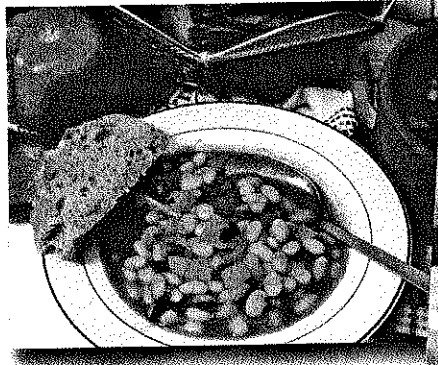
16 Διαβάζω το κείμενο και γράφω τη συνταγή ενός φαγητού.

Συνταγή

Η φασολάδα της γιαγιάς

Υλικά

Μισό κιλό φασόλια μέτρια
2 μέτρια κρεμμύδια
5-6 καρότα
1 κλωνάρι σέλινο
200 γραμμάρια χυμό ντομάτας
2-3 ντομάτες
λίγο ελαιόλαδο
1 1/2 λίτρο νερό
αλάτι, πιπέρι.



- Βάζουμε από το προηγούμενο βράδυ τα φασόλια μέσα σε μια λεκάνη με κρύο νερό και τα σκεπάζουμε.
 - Την επόμενη μέρα βράζουμε τα φασόλια σε νερό για 10 λεπτά, τα σουρώνουμε και πετάμε το νερό.
 - Ψιλοκόβουμε τα κρεμμύδια και κόβουμε τα καρότα σε ροδέλες.
 - Ζεσταίνουμε και πάλι νερό. Μόλις βράσει, ρίχνουμε τα κρεμμύδια και τα καρότα.
 - Μετά από 2-3 λεπτά προσθέτουμε τα φασόλια και τα αφήνουμε να βράσουν όλα μαζί για περίπου μία ώρα.
 - Στη συνέχεια ρίχνουμε τον χυμό ντομάτας, τις ντομάτες ψιλοκομμένες, το σέλινο, το λάδι, το αλάτι και το πιπέρι και τα αφήνουμε να βράσουν για ακόμα 20 λεπτά περίπου.
 - Σερβίρουμε τη φασολάδα ζεστή σε βαθύ πιάτο.
- Καλή σας όρεξη!

Η συνταγή μου
