



Beskrivelse

Skær løg i halve skiver. Hak hvidløg fint.

Svits løg i olie på en pande til de er klare. Tilsæt grønne bønner, svits til de får lidt farve og løg bliver gyldne.

Tilsæt hvidløg og svits et par minutter. Tilsæt tomater, oregano, røget paprika, salt og peber.

Læg låg eller staniol over og lad retten simre i 20 minutter.

Smag til med sukker og krydderier.

Ingredienser

- 2 løg
- 500 g grønne bønner
- 1 fed hvidløg
- 200 g flåede, hakkede tomater
- 1/2 spsk. oregano
- 1 tsk. røget paprika
- 1/2 tsk. sukker
- Salt og peber
- Olie til stegning