

ΦΑΣΟΛΑΚΙ ΓΙΑΧΝΙ

Υλικά:

- + 1 κιλό φασολάκι
- + 1 κρεμμύδι μεγάλο
- + 3 μέτριες πατάτες
- + 1 κιλό κρέας της αρεσκείας σας
- + 400 γρ. ντοματοχυμό
- + αλάτι
- + πιπέρι
- + 2 κύβους ζωμού της αρεσκείας σας
- + ζεστό νερό



Συνταγή: Δανάη Παναγιώτου

The background features a light beige color with abstract topographic contour lines. On the left, there are several concentric dashed lines forming a circular shape. A small blue plus sign is positioned in the center-left area. On the right, there are more dashed contour lines, with a solid orange line curving upwards from the bottom right corner. A white circle is partially visible in the bottom right corner.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1.
Τσιγαρίζουμε
το κρεμμύδι.



**2. Ρίχνουμε
προσεχτικά το
κρέας.**





3. Σιγά σιγά
προσθέτουμε τις πατάτες
μαζί με δύο κύβους
ζωμού και τον
ντοματοχυμό.
Ανακατεύουμε.

4. Μετά από λίγα λεπτά προσθέτουμε βραστό νερό, τόσο ώστε να σκεπάσει το φαγητό.



5. Το αφήνουμε να σιγοβράσει μέχρι να φύγουν τα πολλά υγρά και να γίνει μια ελαφρώς παχύρρευστη σάλτσα.



Καλή μας
όρεξη!!

