

TADŻIN Z FASOLKI

Składniki dla 4-6 osób:

70 dag wołowiny na pieczeń,
1 cebula,
1 pomidor obrany i pokrojony w kosteczkę,
4 zmiżdżone ząbki czosnku,
sol,
pieprz,
½ łyżeczki mielonego imbiru,
szczypta szafranu,
50 ml oliwy,
30-40 dag fasolki szparagowej,
2 cukinie,
1 łyżka natki pietruszki,
1 łyżka świeżej kolendry,
sok z ½ cytryny

Mięso kroimy w kostkę i mieszamy z posiekaną cebulą, pomidorem, czosnkiem, doprawiamy solą i pieprzem, a następnie dodajemy przyprawy i smażymy na oliwie. Zalewamy wodą do wysokości składników, przykrywamy i gotujemy w sumie przez 45 minut. Obieramy fasolkę i gotujemy na półtwardo w osolonej wodzie. Odsączamy i wkładamy do mięsa po 30 minutach jego gotowania. Cukinię obieramy i kroimy w kostkę. 10 minut przed końcem gotowania mięsa dokładamy cukinię, posiekane pietruszkę i kolendrę oraz sok z cytryny.