

Φασόλια Μαυρομάτικα με χόρτα

ΥΛΙΚΑ : 500 γραμμ. μαυρομάτικα φασόλια, 500 γραμμ. άγρια χόρτα, 1 ποτήρι λάδι, 1-2 κρεμμύδια, κρεμμυδόφυλλα φρέσκα, μαϊντανό, σέλινο, άνηθο, μάραθο, δυόσμο, αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: «Πλένεις τα μαυρομάτικα, τα βάνεις και βράζουνε να τα σκεπάζει το νερό. Να βράσουνε καλά. Τσιγαρίζεις το κρεμμυδάκι, τα χόρτα και ό,τι άλλες μυρουδιές έχεις. Ρίχνεις λίγο νεράκι να βράσουν. Μόλις βράσουνε τα χορταράκια ρίχνεις εκεί μέσα τα μαυρομάτικα. Θέλεις να ρίξεις λίγο ζουμάκι απ' τα φασόλια ρίχνεις, δε θέλεις τα αφήνεις να βράσουν με το ζουμί που έχουνε τα χορταρικά. Τα αφήνεις λίγο να αχνιστούν, δε θέλει πολύ» Παναγιώτα Ευστ. Μαράντου.

ΠΗΓΗ: <http://syntagesapokatina.blogspot.gr>