



רכיבים:

1 כוס שעועית שחורה או אדומה (ניתן להחליף בשעועית לבנה) שהשרתה במים ובושלה עד רכות. ניתן להשתמש בשעועית משומרת ברוטב ניט

2 שיני שום

2 בצלים בינוניים, קצוצים

2 כפות שמן זית

¼ כוס קרם פרש שמנת

½ כוס גבינת צ'דר מגוררת

1 כוס סלסה מעגבניות אדומות

מעט מלח

אופן ההכנה:

1. בסיר בינוני מאדים את הבצל והשום עד ריכוך. מוסיפים את השעועית המבושלת והסלסה ומבשלים חמש דקות נוספות. מועכים את השעועית תוך כדי הבישול בעזרת מועך תפוחי אדמה. אם מעדיפים את המרקם דליל, מוסיפים את מי בישול השעועית.

2. מוסיפים את הקרם פרש והגבינה, מערבבים ומתבלים במעט מלח אם צריך. מגישים חם.

הערה:

אם השעועית נשמרה במקרר היא תתקשה מאוד. לכן לא רצוי לדללה בנוזלים נוספים, אלא אחרי שחוממה היטב.