



ΥΛΙΚΑ

- 250 γρ φασόλια
- 1 κρεμμύδι
- 1 καρότο
- 2 μελιτζάνες
- 1 κολοκυθάκι
- 2 πιπεριές φλωρίνης
- 3 πιπεριές (κόκκινη, κίτρινη, πορτοκαλί)
- 1 μάτσο φρέσκα κρεμμυδάκια
- 5-6 σκελίδες σκόρδο
- 1 καυτερή πιπεριά
- χυμό και ξύσμα από 1 λάιμ

- ελαιόλαδο περίπου 1 ποτήρι

- αλάτι και πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζετε από το βράδυ τα φασόλια στο νερό και το πρωί τα στραγγίζετε, βάζετε καθαρό νερό στη κατσαρόλα και τα βράζετε μαζί με το κρεμμύδι και το καρότο. Τα αφήνετε να βράσουν καλά ενώ σε ένα πυρέξ βάζετε όλα τα υπόλοιπα λαχανικά κομμένα με κυβάκια. Τέλος, ρίχνετε το λάδι, αλάτι και πιπέρι, τα φασόλια και τα ανακατεύετε και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο για 45 λεπτά περίπου.

Πηγή: mothersblog.gr