

Φασολάκια κοκκινιστά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



- **Προετοιμασία:** 30 λεπτά
- **Μαγείρεμα:** 1 ώρα
- **Μερίδες:** 4
- **Δυσκολία:** μέτριο

Υλικά

- φασολάκια στρογγυλά 1.200 γρ.
- ελαιόλαδο 2/3 του φλιτζανιού
- κρεμμύδι ψιλοκομμένο 1/2 φλιτζάνι
- σκόρδο ψιλοκομμένο 1 κουταλάκι του γλυκού
- ντομάτα ψιλοκομμένη 2 φλιτζάνια
- πολτός ντομάτας συμπυκνωμένος 1 κουταλάκι του γλυκού
- μαϊντανός ψιλοκομμένος 1/2 φλιτζάνι
- ζωμός λαχανικών 1 φλιτζάνι
- ζάχαρη λίγη
- αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Εκτέλεση

1. Ζεματίζετε τα φασολάκια για 2' σε καυτό νερό. Τα στραγγίζετε και τα αφήνετε στην άκρη. Ζεσταίνετε το λάδι σε κατσαρόλα και σοτάρτε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Ρίχνετε την ψιλοκομμένη ντομάτα, τον ντοματοπολτό αραιωμένο σε 1½ φλιτζάνι νερό και κατόπιν τα φασολάκια.
2. Προσθέτετε μετά το μαϊντανό, τον ζωμό και λίγη ζάχαρη. Φροντίζετε τα υγρά να μισοσκεπάζουν τα φασολάκια. Σιγοβράζετε για 50' περίπου. Αλατοπιπερώνετε το φαγητό πριν από το τέλος του μαγειρέματος.

Πηγή: icookgreek.com