
Fasola "Jaś" z rydzami

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1199 razy.

35 dag fasoli "Jaś",
15 dag cebuli (szalotka),
35 dag rydzów,
10 dag tłuszczu,
pół szklanki przecieru pomidorowego,
łyżka mąki,
papryka,
sól,
cukier,
majeranek,
pieprz

Fasolę ugotować da miękkości (pozostawić część wywaru). Cebule obrać i usmażyć na tłuszczu na wolnym ogniu. Gdy będą miękkie, zmieszać z fasolą. Rydze oczyścić, opłukać, drobno pokrajać i usmażyć na tłuszczu; dodać do fasoli. Przecier pomidorowy chwilę podduścić i zmieszać z całością. Potrawę podprawić mąką, przyprawić do smaku i chwilę podduścić pod przykryciem. Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD