
Fasola perłowa po amerykańsku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1153 razy.

40 dag fasoli białej perłowej,
2 łyżki oliwy,
łyżka masła,
cebula,
15 dag przecieru pomidorowego,
15 dag marchwi,
korzeń pietruszki,
kieliszek wina białego,
sól,
cukier,
pieprz,
ziele angielskie,
szklanka wywaru z włoścyszyny

Fasolę ugotować do miękkości. Marchew i pietruszkę oczyścić i pokrajać w drobną kostkę. Cebulę posiekać i dusić w oliwie razem z przecierem pomidorowym. Tak przygotowane jarzyny podlać wywarem z włoścyszyny i dusić z dodatkiem masła. Fasolę odcedzić, dodać do jarzyn i dusić na walmym ogniu pod przykryciem. Przed podaniem zalać winem i doprawić do smaku. Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD