

---

# Fasola perłowa po amerykańsku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1222 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 włośczonej

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 włośczonej i dusić z dodatkiem masła. Fasolę odcedzić, dodać do jarzyn i dusić na waleym ogniu pod przykryciem. Przed podaniem zalać winem i doprawić do smaku. Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD