

---

# FASOLA PO ASTURYJSKU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1236 razy.

60 dag dużej białej fasoli jaś,  
20 dag ostrej pikantnej kiełbasy,  
2 dag słoniny,  
15 dag bekonu,  
15 dag golonki wieprzowej

ewentualnie:

kawałki ucha i ryja wieprzowego,  
szafran,  
papryka,  
sól

Kiełbasę, słoninę, bekon i mięso z golonki oraz z ucha krajać na kawałki. Fasolę moczyć przez noc i gotować w tej samej wodzie, dodając stopniowo wszystkie składniki. Nieco wywaru przelać do małego rondelka, utrzeć w nim szafran z papryką, wymieszać i dodać do potrawy. Gdy fasola będzie miękka, posolić .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD