
FASOLKA W SOSIE POMIDOROWYM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1142 razy.

1 kg zielonej fasolki szparagowej,
2 łyżki oliwy,
20 dag dojrzałych pomidorów,
2 cebule,
1 łyżeczka mąki,
5 dag bekonu lub chudego boczku,
sól

Fasolkę ugotować w osolonym wrzątku, odcedzić, nie wylewać wywaru. Drobnio siekane cebule smażyć na gorącej oliwie, a kiedy nabiorą złocistego koloru, dodać bekon krajany w kostkę. Przykryć i dusić na wolnym ogniu do zarumienia. Dodać pomidory obrane ze skórki i bez pestek. Posolić, po 5 min. posypać mąką i rozmieszać. Wrzucić odcedzoną fasolkę, wymieszać wszystko i wlać pół szklanki wywaru z fasolki. Dusić pod przykryciem na wolnym ogniu. Podawać na półmisku. Fasolka przygotowana w ten sposób może być dodatkiem do mięsa.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD