

---

# Fasola lub groch na sypko 45 min

Dodano: 2010-01-01 17:16:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1334 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag białej fasoli

1 szklanka mleka

1 mała cebula

3 dag masła lub innego tłuszczu (nie oleju)

sól i siekana zielenina do smaku

Fasolę namoczyć w przeddzień w 5 szklankach zimnej wody. Do szybkowaru wlać fasolę wraz z wodą, w której się moczyła, dodać mleko, wrzucić cebulę i lekko posolić. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 45 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Ugotowaną fasolę odcedzić z płynu (użyć go do sosów lub zup), podawać z surowym masłem, posypaną zieleniną. U w a g a. Tak ugotowaną fasolę można podać w sosie pomidorowym. W tym celu nie odcedza się jej, lecz podprawia białą zasmażką z mąki i tłuszczu oraz koncentratem pomidorowym, solą i pieprzem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD