
Fasolówka 45 min

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2039 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 szklanka suchej, uprzednio namoczonej na noc fasoli,

2 marchwie,

1 pietruszka,

2 cebule,

4 kartofle,

10 dag boczku wędzonego,

1,2 l wody,

2 łyżki mąki;

majeranek,

sól do smaku

Fasolę (wraz z wodą, w której się moczyło) oraz oczyszczone i pokrojone warzywa (przy czym cebulę tylko jedną) zalać wodą w szybkowarze, szybkowar zamknąć i ogrzewać 45 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. W tym czasie pokroić boczek, usmażyć, zrumienić na nim oczyszczoną i drobno pokrojoną drugą cebulę. Z mąki i odrobiny wody zagnieść twarde ciasto. Po upływie przewidzianego czasu szybkowar otworzyć, postawić z powrotem na ogień i wetrzeć do zupy ciasto, posługując się tarką do jarzyn, zagotować. Posolić, dodać usmażony boczek z cebulą. U w a g a. Z młodej, nie stwardniałej jeszcze fasoli zupę tę gotuje się około 20 minut.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD