
Fasolówka pikantna 50 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1763 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag kości,

1 pęczek włośczonej,

0,5 szklanki suchej, uprzednio namoczonej na noc fasoli,

2-3 kartofle,

1-2 ogórki kiszane,

1 łyżka tłuszczu,

1-2 strąki papryki (może być konserwowa),

5 dag kiełbasy,

1 ząbek czosnku,

1 łyżka mąki,

1 l wody,

natka pietruszki;

sól,

pieprz,

ostra papryka mielona i przyprawa do zup do smaku

Kości i włośczonej włożyć do perforowanej wkładki, wkładkę umieścić w szybkowarze, zalać 1 l wody. Pod wkładkę wyłożyć fasolę. i wlać wodę, w której fasola się moczyła. Szybkowar zamknąć i ogrzewać 30 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. W tym czasie oczyścić i pokroić w kostkę kartofle i ogórki, a obraną z osłonki kiełbasę oraz paprykę pokroić w paski. Z tłuszczu i mąki zrobić białą zasmażkę. Szybkowar otworzyć, wyjąć wkładkę z kośćmi i włośczonej. Warzywa, kiełbasę i zasmażkę połączyć z fasolą, posolić, ponownie zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru doprawić zupę do smaku pieprzem, papryką i przyprawą do zup. Przed podaniem posypać natką pietruszki. Wyjętą włośczonej można zużyć na sałatkę do kolacji.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD