Fasolówka pikantna 50 min

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1737 razy.

Kuchnia z szybkowaru
50 dag kości,
1 pęczek włoszczyzny,
0,5 szklanki suchej, uprzednio namoczonej na noc fasoli,
2-3 kartofle,
1-2 ogórki kiszone,
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 włoszczyznę 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 kość mi i włoszczyzną. 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 włoszczyznę można zużyć na sałatkę do kolacji.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD