Fasolówka po amatorsku 45 min

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1643 razy.

Kuchnia z szybkowaru
1 l wywaru z mięsa i warzyw (lub 0,5 kg kości i włoszczyzna bez kapusty, postępować jak w przepisie na fasolówkę pikantną,
1 szklanka fasoli suchej, namoczonej uprzednio na noc,
2 cebule,
10 dag słoniny,
2 łyżki koncentratu pomidorowego,
10 dag żółtego sera,
1 łyżka siekanej natki pietruszki,
1-2 ząbki czosnku;
sól,
majeranek i dowolna przyprawa do zup do smaku

Fasolę (wraz z wodą, w której się moczyła) zalać w szybkowarze wywarem, szybkowar zamknąć i ogrzewać 45 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. W tym czasie pokroić w kostkę słoninę, usmażyć na niej oczyszczoną i pokrojoną drobniutko cebulę, posiekać czosnek, zetrzeć ser. Otworzyć szybkowar, wszystko wrzucić do fasoli, dodać koncentrat pomidorowy, zagotować . Posolić i doprawić przyprawą do zup, a przed samym podaniem wrzucić natkę pietruszki.

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