
Fasola perłowa po dominikańsku 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2148 razy.

30 dag fasoli perłowej,

tłuszcz,

4 dag ketchupu,

15 dag pieczarek,

15 dag strąków papryki,

50 ml czerwonego wytrawnego wina,

sól, pieprz

Fasolę przebrać , opłukać , zalać wodą, zagotować i pozostawić na 2 godz. Następnie ugotować w tej samej wodzie, odcedzić . Pieczarki i paprykę oczyścić , opłukać , pokroić w kostkę, usmażyć , połączyć z ketchupem, fasolą, winem i przyprawami, dusić kilka minut, doprawić .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>