
Fasola perłowa po dominikańsku 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2482 razy.

30 dag fasoli perłowej,

tłuszcz,

25 dag kiełbasy,

10 dag cebuli,

2 dag mąki,

150 ml śmietany,

zielenina,

sól, pieprz,

papryka mielona

Fasolę przebrać , opłukać , zalać wodą, zagotować i pozostawić na 2 godz. Następnie ugotować w tej samej wodzie. Kiełbasę obrać z osłonki, pokroić w półplasterki, podsmażyć . Cebulę obrać , opłukać , pokroić drobno, usmażyć , dodać mąkę, lekko zrumienić , połączyć z fasolą, kiełbasą śmietaną i posiekaną zieleniną, dusić kilka minut, doprawić przyprawami.

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