
Kolorowa fasola w muszelkach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1869 razy.

po 10-15 dag fasoli czerwonej, czarnej i mung /zielonej/,

15 dag makaronu /duże muszelki/

SKŁADNIKI MARYNATY:

50 ml octu winnego,

100 ml oleju,

2 łyżki soku z cytryny,

łyżka startej skórki cytrynowej,

mała suszona papryczka chili,

2 zmiążdżone ząbki czosnku,

sól, pieprz

Składniki marynaty dokładnie wymieszaj , wstawić na kilka godzin do lodówki. Namoczoną fasolę ugotować /każdy rodzaj osobno/, połączyć marynatą. Ugotowane i ostudzone makaronowe muszelki napełnić kolorową fasolą. Dekoracyjnie ułożyć na półmisku.