
Bób duszony po toskańsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2366 razy.

SKŁADNIKI:

- * 4 łyżki oliwy lub oleju
- * ząbek czosnku
- * 500 g wyłuskanego bobu
- * pół pęczka zielonej pietruszki
- * 100 g boczku
- * sól, pieprz

Zagrzać na patelni oliwę, lekko zarumienić w niej czosnek i wyjąć go. Na patelnię włożyć umyty bób i drobno posiekaną pietruszkę. Dusić pod przykryciem, podlewając od czasu do czasu ciepłą wodą. Przed końcem duszenia doprawić solą i pieprzem i dodać pokrojony w kostkę boczek.

Dusić jeszcze kilka minut bez przykrycia, aż bób będzie dostatecznie miękki. Sos powinien się niemal całkowicie wygotować .