
Cielecina z czarna fasola

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2334 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 3 godz.

1,5 kg cieleciny,

125 ml oleju,

1 kg czarnej fasoli,

3 cebule,

3 pomidory,

4 zębki czosnku,

sol, pieprz.

1. Mieso pokroic na niewielkie kawalki, by wypadlo po 2-3 na osobe. Cebule posiekac.
 2. Olej rozgrzac i zeszklic na nim cebule. Dodac mieso i smazyc razem do lekkiego zrumienienia.
 3. Pomidory obrac ze skory, pokroic na cwiartki, oczyszcic z pestek, rozdrobnic, czosnek posiekac. Wrzucic do miesa, dodac sol i pieprz. Dolac wode tak, by przykryla mieso. Gotowac na malym ogniu 1 godz.
 4. Fasole wsypac do miesa i dalej gotowac 1,5 godz., az fasola bedzie miekka.
- Podawac natychmiast.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 42.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)