
Bob duszony ze smietana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2159 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

800 g bobu,

100 ml smietany 18%,

2 lyzki masla,

2 galazki czabru lub 1 lyzeczka czabru suszonego,

cukier, sol, pieprz.

1. Bob oplukac, zalac wrzaca, lekko osolona woda, gotowac 10-15 min.
 2. Odcedzic na sicie, a gdy przestygnie, obrac z lupin.
 3. W garnku roztopic maslo, dodac smietane, wsypac bob i wlozyc czaber. Doprawic cukrem, sola i pieprzem. Dusic bez przykrycia na malym ogniu 15 min.
 4. Po zdjeciu z ognia usunac galazki czabru. Podawac goracy.
- Bob suszony nalezy przed gotowaniem, moczyc 8-10 godz.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 38.

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