
Duszona fasola

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2090 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 15 min.

500-750 g świeżej luskanej dużej fasoli,

500 g małych cebulek,

65 g chudego boczku,

2 łyżki oleju,

1 ząbek czosnku,

1/4 l rosolu z kostki,

1/4 l białego wina,

2 paczki pietruszki,

200 g kielbasek norymberskich do pieczenia.

1. Boczek pokroić w kostkę, stopić na oleju, dodać pokrojona drobno cebule, posiekany czosnek i fasole. Dusić 3 min stale mieszając. Dodać rosół i wino.

Doprawić solą i pieprzem. Dusić pod przykryciem 35-40 min. Pod koniec duszenia dodać drobno posiekana pietruszka.

2. Kielbaski usmażyć na pozostałym oleju.

3. Fasole wyłożyć na polmiskę, obłożyć z wierzchu kielbaskami.

4. Podawać z ziemniakami z wody.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 70.

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