
Fasolada

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2115 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

500 g fasoli,

4 marchewki,

1 seler,

2 cebule,

375 ml soku pomidorowego,

375 ml oleju,

sol, pieprz.

1. Fasole namoczyć w wodzie na całą noc.
2. Zagrzac w wodzie z moczenia, gotowac 5 min, odcedzić i przelozyc do duzego garnka.
3. Marchewki pokroic w cienkie plastry, seler i cebule posiekac. Warzywa wrzucic do garnka z fasola, zalac woda, dodac sok pomidorowy, olej, sol, pieprz.
Gotowac tak dlugo, az wszystkie skladniki stana sie miekkie.
4. Podawac z grzankami, mozna doprawic odrobina soku cytrynowego.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 28.

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