
Fasola w czerwonym winie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1966 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 6 godz.

250 g suchej fasoli czerwonej,

400 g boczku wędzonego,

500 ml czerwonego wytrawnego wina,

sol, pieprz.

1. Namoczona fasole odcedzić, zalać świeżą wodą, gotować bez przykrycia 10 min.

Zakryć, gotować jeszcze 1 godz, odcedzić.

2. Boczek pokroić w plasterki, a następnie na kwadraty.

3. Żeliwny garnek wyłożyć boczkiem, wsypać część fasoli, przykryć boczkiem i

znow fasola, aż do wyczerpania składników. Zalać gorącą wodą, by tylko przykryła składniki, nakryć pokrywka, wstawić na 3-4 godz do piekarnika o temp.

130°C.

4. Fasole wyjąć, wlać wino, dodać sol i pieprz. Dusić pod przykryciem ok. 30 min.

- Do fasoli można dodać po 1 łyżce cukru i musztardy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 50.

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