Frijoles da la olla (garnek fasoli)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1802 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 9,5 godz.

400 g czarnej lub czerwonej fasoli,

1/2 malej cebuli,

3 lyzki smalcu ze skwarkami,

2,5 l wody,

3 papryczki chilli,

sol, pieprz.

1. Fasole umyc na sicie pod biezaca woda. Zalac zimna, przegotowana woda, moczyc 8 godz. Zebrac ziarna plywajace na powierzchni wody i odrzucic.

2. Fasole odcedzic, zalac swieza woda, gotowac bez przykrycia 10 min. Wlozyc

kawalek cebuli, smalec ze skwarkami, przykryc i gotowac na malym ogniu 50-60

min. W czasie gotowania sprawdzac, czy fasola jest zakryta woda. W razie potrzeby dolac goracej wody.

3. Papryczki chilli oplukac, przeciac wzdluz, usunac pestki.

4. Gdy fasola bedzie miekka posolic, wlozyc papryczki, doprawic pieprzem. Gotowac bez przykrycia jeszcze 20 min.

- Tak ugotowana fasole podaje sie w Meksyku z pokrojona w plastry sucha, mocno czosnkowana, ostra kielbasa.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 76.

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