
Frijoles da la olla (garnek fasoli)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1863 razy.

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

400 g czarnej lub czerwonej fasoli,

1/2 malej cebuli,

3 łyżki smalcu ze skwarkami,

2,5 l wody,

3 papryczki chilli,

sol, pieprz.

1. Fasole umyc na sicie pod bieżącą wodą. Zalać zimną, przegotowaną wodą, moczyć 8 godz. Zebrać ziarna pływające na powierzchni wody i odrzucić.

2. Fasole odcedzić, zalać świeżą wodą, gotować bez przykrycia 10 min. Włożyć

kawałek cebuli, smalec ze skwarkami, przykryć i gotować na małym ogniu 50-60

min. W czasie gotowania sprawdzać, czy fasola jest zakryta wodą. W razie potrzeby dolać gorącej wody.

3. Papryczki chilli oplukać, przeciąć wzdłuż, usunąć pestki.

4. Gdy fasola będzie miękka posolic, włożyć papryczki, doprawić pieprzem. Gotować bez przykrycia jeszcze 20 min.

- Tak ugotowana fasole podaje się w Meksyku z pokrojoną w plastry suchą, mocno czosnkowaną, ostrą kiełbasą.

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

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