
Pieczona fasola

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1682 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 12,5 godz.

500 g fasoli Jas,

180 ml oleju,

1 srednia cebula,

3 zabki czosnku,

3 pomidory,

1 peczek zielonej pietruszki,

1 lyzka masla,

sol, pieprz.

1. Fasole namoczyc na noc w cieplej wodzie. Zmienic wode, gotowac do miakkosci.

Odlac wode, fasole osuszyc trzymajac garnek przez chwile na ogniu.

2. Cebule pokroic w talarki, pomidory w cienkie plasterki, czosnek wzdluz na

cienkie platki, zielona pietruszke posiekac drobno.

3. W rondlu rozgrzac olej, wrzucic cebule, czosnek, pomidory i zielona pietruszke. Oprosync sola i pieprzem. Wymieszac. Zagotowac.

4. Naczynie zaroodporne wysmarowac maslem, przelozyc do niego fasole i zalac

sosem. Wstawic do srednio nagrzanego piekarnika i zapiekac 30 min. Podawac

na cieplo.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 68.

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