
Sałatka z kolorowej fasoli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3349 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. +12godz

300 g kolorowej fasoli (suchej),

50 g białej fasoli (suchej).

Sos ziolowo-czosnkowy:

5 łyzek oliwy,

1 łyżka octu winnego,

6 ząbków czosnku,

1 łyżka majeranku,

1 łyżeczka oregano,

1/2 łyżeczki rozmarynu,

1/2 łyżeczki tymianku,

sol, biały pieprz.

1. Fasole umyc, przebrac, moczyć w dużej ilości zimnej wody 12 godz.

2. Gotować w tej samej nie osolonej wodzie bez przykrycia 15 min. Odcedzić, zalać gorącą wodą, przykryć, gotować ok. 1,5 godz. Pod koniec gotowania lekko

osolic.

3. Przygotować sos. Czosnek rozgnieść lub wycisnąć przez maszynkę. Drewniana

łyżka rozetrzeć w miseczce czosnek z solą, pieprzem i ziołami. Dodac ocet, a

pod koniec oliwę. Wszystkie składniki dokładnie utrzeć.

4. Gorącą fasole odcedzić, wymieszać dokładnie z sosem, odstawić na kilka godzin, by sałatka dojrzała w temp. otoczenia.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 40.

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