
Wieprzowina duszona z fasola

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2525 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

1,5 kg wieprzowiny,

500 g fasoli,

250 ml soku pomidorowego,

1 duza cebula,

125 ml oleju,

1/2 peczka siekanej zielonej pietruszki,

sol, pieprz.

1. Mieso pokroic na nieduze kawalki. Cebule posiekac.
2. W rondlu rozgrzac olej, wrzucic mieso i cebule, smazyc az sie zrumienia.
Oproszyc sola i pieprzem, dodac sok pomidorowy i dusic az mieso bedzie miekkie.
3. W oddzielnym naczyniu zagotowac fasole, odcedzic.
4. Do rondla z miesem wlac 250 ml wody i wrzucic fasole. Dusic razem do czasu az woda zostanie wchlonieta, a sos bedzie gesty.
5. Podawac gorace, posypane zielona pietruszka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 52.

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

zamiast wody proponuje dodac taka sama ilosc bulionu, wywaru z warzyw...

Nadesłal(a):joanna <jakufiki@buziaczek.pl> 2006-10-19 12:10:33