
Fasola zapiekana

Dodano: 2000-08-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3195 razy.

Fasole ugotowac na miękko. Odcedzić.

W żaroodpornym, głębokim naczyniu umieścić ugotowaną fasolę (około 2 litry), duża garść rodzynek, 2-3 łyżki przecieru pomidorowego, 3 łyżki cukru, 3 łyżki octu, dwa kwaśne jabłka pokrojone na małe kawałki, łyżkę majeranku, łyżeczkę soli, pieprzu, maggi, imbiru, pół szklanki rosolu.

Mozna dodać również dużą garść kawalczków wysmazonego boczku, jeżeli się nie jest jaroszem. Dobrze wymieszać, zapiec przez godzinę.

Podawać z ryżem lub chlebem.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)