
Fasola w śmietanie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2020 razy.

- * 40 dag fasoli (Jaś albo czerwona)
- * 2 średnie cebule albo 3 dymki
- * 1 łyżka masła
- * 1/2 szklanki śmietanki 20-procentowej
- * 1 płaska łyżeczka cząbr lub majeranku

Fasolę namoczyć wieczorem poprzedniego dnia albo zalać zimną wodą, zagotować i odstawić na 2 godziny. Gotować do miękkości w tej samej, osolonej wodzie - czerwoną ok. 20 minut, - Jasia - ok. 30 minut. Garnek zdjąć z ognia. Cebulę pokroić drobno i podsmażyć na maśle. Odcedzić fasolę. Jeżeli odlewamy wodę od razu, skórka na fasoli pęka. Dołożyć fasolę do cebuli, posolić, popieprzyć, dodać cząber lub majeranek, zamieszać i smażyć kilka minut. Dodać śmietankę, przykryć i dusić na małym ogniu przez 10 minut.