

## Przepis Dnia V: Ragout z fasoli i warzyw jesiennych, Odc. 53



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**Majeranek suszony Prymat**

**Przyprawa do dań z fasoli i warzyw strączkowych Prymat**

**Chili pieprz cayenne mielone Prymat**

**fasola czerwona** 100 g

**fasola biała** 100 g

**fasola czarna** 100 g

**oliwki zielone Smak**

**przecier pomidorowy** 1 łyżka

**Musztarda sarepska Prymat** 2 łyżeczki

**olej do smażenia** 2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Seler, marchew, cebule, paprykę i pora kroimy w kostkę o mniej więcej podobnej wielkości.
- KROK 2 W garnku na rozgrzonym oleju podsmażamy cebule i pora, po chwili dodajemy pokrojoną paprykę, marchew i seler. Warzywa przesuwamy na jedną stronę garnka, a na drugiej połowie podsmażamy przecier pomidorowy. Po chwili mieszamy wszystkie składniki.
- KROK 3 Warzywa zalewamy wodą (na wysokość warzyw) i doprawiamy do smaku przyprawą do dań z fasoli, chili, pieprzem cayenne i majerankiem.

- KROK 4 Następnie dodajemy ugotowaną fasolę i mieszamy. Fasola przed gotowaniem powinna być namaczana przez ok. 12 godzin
- KROK 5 Pod koniec dodajemy 2 łyżki musztardy, kilka pokrojonych na pół oliwek i dusimy jeszcze przez 5 minut.
- KROK 6 Gotowe ragout wykładamy na głęboki talerz. Możemy je ozdobić ulubionymi ziołami.