

Warzywny gulasz z fasolą



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasola Jaś	50 dag
ziele angielskie	3 sztuki
liście laurowe	2 sztuki
kostka rosółowa	1 sztuka
włoszczyzna	1 pęczek
cukinia	1 sztuka
cebula	2 sztuki
ząbki czosnku	6 sztuk
mix papryk	2 sztuki
olej rzepakowy	0.5 szklanki
pieprz ziołowy	1 łyżeczka
bulion warzywny	1 kostka
papryka ostra	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę moczyć w wodzie całą noc, potem opłukać i w szybkowarze gotować w 1.5 litra wody z kostką bulionu warzywnego, zielem angielskim, liściem laurowym około 40 minut, wystudzić. Włoszczyznę, i resztę składników, umyć, obrać, pokroić na kawałki i w blenderze na tarczy do warzyw utrzeć.

Na oleju podsmażyć wg podanej kolejności: cebulę, czosnek na złoto, starte warzywa dodać i podsmażyć z 10 minut mieszając.

Do warzyw wlać z szybkowara ugotowaną fasolę z wywarem, dodać kostkę rosółową i gotować z 10 minut.

