

fasola z pomidorami



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasola Jaś	400 gram
pomidory	400 gram
cebule	2 sztuki
oliwa	2 łyżki
mąka	1 łyżka
sól, cukier, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasole płuczemy, zalewamy zimną wodą przegotowaną wodą i odstawiamy na 6 godzin do namoczenia. Następnie odcedzamy, zalewamy świeżą wodą i gotujemy 10 minut od chwili gdy zawrze i ponownie odcedzamy.

Fasole zalewamy 1 litrem wrzątku solimy i gotujemy 1 godzinę. Pomidory płuczemy i kroimy. Cebule obieramy i siekamy. Przesmazamy na oliwie, dodajemy pomidory i smażymy do 10 minut. Przecieramy przez sito.

Do fasoli dodajemy cebulę z pomidorami, oproszyć mąką. Doprawiamy do smaku i dusimy 20 minut.