

MOje zimowe przetwory-fasola



MIC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

fasolka szaragowa	2,5 kg
cebula	5 sztuk
marchew	6 sztuk
sól	1 łyżka
cukier	1/2 szklanki
koncentrat pomidorowy	1 mały słoiczek
ocent	1/2 szklanki
olej	1/2 szklanki
bazylia	1 łyżeczka
oregano	1 łyżeczki
majeranek	1 łyżeczka
Liść laurowy suszony Prymat	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 fasolę płuczemy, obcinamy końce, dzielimy na małe kawałki. cebule obieramy, drobno siekamy. podsmażamy na oleju
- KROK 2 ugotowaną fasolę, odcedzamy z wody.

KROK 3 MARCHEWKE OBIERAMY, PŁUCZEMY ŚCIERAMY NA TARCE JARZYNOWEJ DODAJEMY DO
CEBULI I DODAJEMY LISCIe LAYUROWe. PODDUSZAMY

Sporządzamy zalewę.

POZOSTAŁE SKŁADNIK ŁĄCZYMY ZE SOBĄ W GARNKU I GOTUJEMY 20 MINUT.

KROK 4 Mieszamy wszystko ze sobą.

KROK 5 przekładamy do słoików. Zakręcamy.

KROK 6 I PASTERYZUJEMY 20 MINUT.

Fasola od razu jest świetna także do jedzenia.