

Fasola z sosem pomidorowym



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler	30 dag
cebula	2 szt
jabłko	2 szt
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
czosnek ząbki	2 szt
sól	do smaku
cukier	do smaku
fasola biała	40 dag
żółty ser starty	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę umyć, namoczyć na noc. Następnego dnia ugotować w tej samej wodzie. Miękką osolić i odstawić. Selery i jabłka umyć, obrać i pokroić. Dodać pokrojoną cebulę, osolić, zalać 1,5 szklanki wrzącej wody, ugotować do miękkości, ostudzić i zmiksować. Podgrzać koncentrat pomidorowy, rozarty z solą czosnek, przyprawić papryką i cukrem. Fasolę odcedzić, zalać gorącym sosem i posypać utartym serem. Potrawę podawać z dodatkiem surówek.