

Fasola Jaś z marchewką z szybkowara



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

fasola Jaś	50 dag
ziele angielskie	4 sztuki
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
Soda oczyszczona Prymat	1 szczypta
kostki rosołowe	1 sztuka
woda	1.5 litra
szynka wędzona	30 dag
cebula	1 sztuka
smalec	2 łyżki
papryczka ostra	1 łyżeczka
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżeczki
cukier	2 łyżki
przecier pomidorowy	150 gramów
ocet jabłkowy	2 łyżki
sól	2 łyżeczki
Majeranek suszony Prymat	2 łyżki
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę Jaś zalać zimną wodą i odstawić na całą noc do namoczenia, rano wodę wylać. Ponownie wlać na kilka godzin zimną wodę i ponownie wylać.

Fasolę dodać do szybkowara, wsypać pokrojone marchewki, szczyptę sody oczyszczonej, ziele angielskie, liście laurowe, kostkę rosółową, wlać około 1,5 litra wody.

Po zasyczeniu pary gotować ok. 35 minut na średnim ogniu.

Pokrojoną szynkę wędzoną podsmażyć na smalcu razem z pokrojoną cebulką, papryką słodką i ostrą, solą, wlać fasolę z szybkowara.

Dodać przecier pomidorowy, czosnek suszony, cukier, ocet jabłkowy i gotować bez przykrycia z 20 minut, na koniec rozetrzeć do fasoli majeranek, najlepiej smakuje na drugi dzień.