

Fasola z pomidorami



BIETKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasola Jaś	40 dag
marchew	1 szt
seler	0,5 szt
por	0,5 szt
sól	
oliwa	2 łyżki
pomidory	6 szt
żółty ser	10 dag
natka pietruszki	
koper	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę opłukać, zalać zimną wodą, pozostawić na noc, nie odlewać wody, dodać oczyszczone warzywa, posolić, gotować do czasu jak fasola będzie prawie miękka, osączyć. Żaroodporne naczynie natłuścić oliwą, układać w nim warstwy fasoli i pomidorów pokrojonych w plastry, na wierzchu położyć warstwę pomidorów i plasterki sera żółtego, skropić oliwą. Wstawić na 30 minut do piekarnika o temp. 200 stopni, przed podaniem posypać pokrojoną zielenią.