

Fasolka z pomidorami i sokiem marchewkowym



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory	1 puszka
podgardle wędzone	2-3 plastry
kiełbasa chuda	20 cm
cebula	1 sztuka
marchewka	1 sztuka
sok marchewkowy	1 szklanka
majeranek	1/2 łyżeczki
lubczyk	1/2 łyżeczki
czosnek	2-4 ząbki
Suszone pomidory z czosnkiem i bazylią Prymat	1 łyżeczka
sól	
cukier	
Pieprz ziołowy mielony Prymat	
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę białą, suchą, drobną, zalałam zimną wodą i zostawiłam tak na noc. Rano odcedziłam, wypłukałam i zalałam świeżą wodą tak żeby była tylko przykryta. Gotowałam na małym ogniu ok. 30 min.. Cebulę obrałam, pokroiłam w kostkę. Marchewkę oskrobałam, startałam na tarce jarzynowej. Plastry podgardla pokroiłam w paski, wrzuciłam na gorącą patelnię i smażyłam aż się dobrze zrumieniły i wytopiły po czym skwarki zdjęłam na talerzyk a na tłuszcz dodałam pokrojoną w plasterki kiełbasę. Gdy się zrumieniła dodałam cebulę i marchew. Smażyłam całość mieszając przez 3-4 min.. Podsmażone warzywa z kiełbasą przełożyłam do fasolki. Dodałam także majeranek, lubczyk i czubatą łyżeczkę przyprawy "suszone pomidory z czosnkiem i bazylią". Dodałam także pomidory z puszki razem z zalewą i sok marchewkowy, taki świeży, jednodniowy. Dusiłam całość jeszcze ok. 30 min.. Doprawiłam na koniec solą, pieprzem ziołowym, odrobiną cukru i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Ugotowane danie odstawiłam żeby smaki się przegryzły a przed podaniem podgrzałam ponownie. Podałam posypane skwarkami z podgardla i natką pietruszki.

