

Fasola w pikantnym sosie paprykowym.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1421** Ocena: **18414**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- fasola jaś 40 dag
- wędzony boczek 30 dag
- kiełbasa śląska 1 szt.
- cebula 4 szt. małe lub 2 duże
- papryka czerwona 1 szt.
- papryka żółta 1 szt.
- pomidory krojone 1 puszka
- pasta rosołowa 1 łyżka
- suszona włośczyzna 3 łyżki
- sól do smaku
- pieprz ziołowy do smaku
- papryka mielona słodka 2 łyżki
- pieprz cayenne do smaku
- chleb

Sposób przygotowania:

- 1 Fasolę myjemy i umieszczamy w garneczku w którym będziemy gotować, zalewamy wodą i moczymy około 3 godzin aż spęcznieje. Po tym czasie gotujemy w tej samej wodzie, nie solimy. Gotujemy około godziny, do miękkości fasoli. U mnie po godzinie gotowania była dobra. Po ugotowaniu studzimy razem z wodą w której się gotowała.
- 2 W między czasie Kroimy boczek z kiełbasą w kostkę i smażymy na patelni.
- 3 Kroimy cebulę w pół plastry lub w piórka i gdy boczek będzie rumiany dodajemy posoloną cebulę i smażymy do ładnego zeszklenia się cebuli.
- 4 Do oddzielnego garneczka wlewamy 250 ml wody, dodajemy włośczyznę, usmażone z cebulą skwarki i doprowadzamy do zagotowania się. A na patelni smażymy pokrojone w paski papryki. Po kilkuminutowym smażeniu dodajemy papryki do gotującego się garnka oraz ostudzoną fasolę razem z wodą.
- 5 Dodajemy również pomidory z puszki i doprawiamy wszystkimi podanymi przyprawami do smaku. Gotujemy jeszcze kilka minut.
- 6 Ugotowaną fasolę podajemy na gorąco z chlebem.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: