

Baked beans – fasola pieczona w pomidorach



Autor: **hajduzek-naturalnie**

Przepisów: **388** Ocena: **4956**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 400 g drobnej fasoli, najlepiej białej (ewentualnie 3-4 puszki fasoli – po odcedzeniu fasolki powinno być około 1 kg)
- 4 duże cebule
- 2 puszki (u mnie domowe słoiki) krojonych pomidorów
- 250 g koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka wędzonej papryki (nie jest to dodatek konieczny, ale bardzo dobrze współgra z pieczoną fasolką w pomidorach)
- opcjonalnie – płaska łyżeczka papryki ostrej, chili (do smaku i wedle upodobań – można pominąć)
- olej do smażenia (4-5 łyżek)
- 1-2 łyżki sosu Worcester albo sosu sojowego
- sól, pieprz, czosnek (2-3 ząbki) do smaku
- łyżeczka suszonej bazylii
- łyżeczka suszonego majeranku
- pół łyżeczki suszonego tymianku

Sposób przygotowania:

- 1 Fasolę zalej na noc wodą, niech się moczy. Następnie ugotuj prawie do miękkości. Jeśli chcesz, by gotowana fasola nie powodowała sensacji gastrycznych, koniecznie zajrzyj na blog - znajdziesz tam znakomity i wielokrotnie przetestowany sposób gotowania fasoli/



- 2 Cebulę obierz i pokrój w piórka. Podsmaż ją na oleju do lekkiego zezłocenia – cebula ma zmięknąć, ale nie zbrązowieć.



- 3 Teraz dodaj kawałki pomidorów z puszki/kartonu/słoika oraz przyprawy – paprykę ostrą i wędzoną, czosnek przeciśnięty przez praskę, bazylię, tymianek, majeranek. Wymieszaj wszystko dokładnie i gotuj na małym ogniu przez jakieś 20 minut. Już na początku procesu duszenia włącz piekarnik (180 stopni + termoobieg albo 200 stopni góra/dół). Pod koniec duszenia sosu dodaj Worcestershire lub sos sojowy oraz pieprz, sól i koncentrat pomidorowy. Gotuj jeszcze przez chwilę.



- 4 Do gotowego sosu pomidorowego dodaj odcedzoną fasolę. Wymieszaj dokładnie i przelóż do wysmarowanego tłuszczem naczynia do zapiekania.



- 5 Piecz fasolkę przez około 45-50 minut. Baked beans jest gotowa, gdy lekko przyrumieni się na brzegach i sos przestanie być rzadki.



- 6 Gotową upieczoną fasolę możesz podać na obiad lub kolację – na przykład z pieczonymi

oddzielnie ziemniakami. Albo z chlebem tostowym oraz różnymi smakołykami na śniadanie. Niektórzy smakosze nakładają pieczoną fasolkę na grzankę – można jeść i tak. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: