

Fasola w sosie pomidorowym



Autor: **ekspresjawkuchni**
Przepisów: **304** Ocena: **1728**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Fasola Piękny Jaś 200 g
- Przecier pomidorowy 500 g
- Ziele angielskie 3 szt.
- Mąka pszenna 2 łyżki
- Sól
- Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Fasolę zalać letnią wodą i odstawić na około 10 godzin do namoczenia.
- 2 Namoczoną fasolę odcedzić, wlać do niej 3 szklanki świeżej wody, dodać ziele angielskie i gotować pod przykryciem do miękkości. Przez cały czas należy pilnować, żeby fasola była cała zanurzona w wodzie, w której się gotuje.
- 3 Mąkę uprażyć na suchej patelni na kremowy kolor, często mieszając i pilnując, aby się nie przypaliła.
- 4 Uprażoną mąkę przesypać do innego naczynia, aby przerwać prażenie i odstawić.
- 5 Z ugotowanej fasoli odlać większą część wody, pozostawiając około 1 szklanki, dodać sól do smaku oraz przecier pomidorowy i całość zagotować.
- 6 Mąkę przesiewać przez sitko bezpośrednio do gotującej się fasoli w sosie cały czas mieszając, aby nie zbiła się w grudki.
- 7 Danie zagotować, przyprawić pieprzem.
- 8 Fasola w sosie pomidorowym świetnie smakuje ze świeżym pieczywem pszennym.

Twoje notatki do przepisu: