

BIAŁA FASOLA Z WĘDZONYM MIĘSEM

Przepis dodany przez użytkownika Kucharz-Misio

Smacznego

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- biała fasola - 500 g
- włoszczyzna -
- tymianek - 2 gałązki
- liść laurowy - 1
- wędzona karkówka - 200 g
- marchew - 1 szt.
- cebula - 2 szt.
- czosnek - 1
- smalec lub masło - 4 łyżka(i)
- czerwone wino - 1/4 l
- przecier pomidorowy - 3 łyżka(i)
- kiełbasa czosnkowa - 200 g
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)
- tarta bułka - 2 łyżka(i)
- oliwa - 1 łyżka(i)
- nać pietruszki - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. 1.). Fasolę zalać 1,5L wody i pozostawić, aby napęczniała.
2. 2.). Gotować z włoszczyzną, tymiankiem i liściem laurowym 2 godziny.
3. 3.). Mięso pokroić na 2-cm kawałki.
4. 4.). Marchew, cebulę i czosnek obrać, pokroić w kostkę.
5. 5.). Podgrzać tłuszcz, mięso usmażyć na złoty kolor, podsmażyć warzywa.
6. 6.). Zdjąć z patelni.
7. 7.). Wino dolać do sosu ze smażenia, wymieszać, chwilę gotować.
8. 8.). Zmieszać z przecierem pomidorowym.
9. 9.). Po godzinie dodać do gotującej się fasoli sos i mięso.
10. 10.). Warzywa i pokrojoną w plasterki kiełbasę dodać po 30 minutach.
11. 11.). Tartą bułkę zrumienić na oleju, dodać natkę.
12. 12.). Warzywa wyjąć.
13. 13.). Doprawić do smaku.
14. 14.). Każdą porcję posypać tartą bułką.