

Gulasz z fasoli

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

gulasz z fasoli

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg fasoli, - 2-3 cebule, - 1 czubata łyżka tłuszczu, - kilka ząbków czosnku, - 2-3 pomidory, - 1 ł -

Etapy przyrządzania:

1. Fasolę myjemy, przebieramy i moczymy w wodzie przez przynajmniej 4-5 godzin. Cebulę kroimy na drobną kostkę. Do garnka wkładamy tłuszcz, roztopiamy go, dodajemy cebulę i czosnek, podsmażamy na złoty kolor. Wsypujemy czerwoną paprykę, dokładnie mieszamy, lekko podgrzewamy i dolewamy pół litra wody. Fasolę odcedzamy, dodajemy do cebuli z papryką razem z pokrojonymi pomidorami. Dolewamy tyle wody, żeby przykryła fasolę. gotujemy do miękkości na dość wolnym ogniu. W trakcie gotowania często mieszamy, dosalamy do smaku i uzupełniamy wyparowaną wodę. Z kiełbasy ściągamy skórę i kroimy w plasterki. Kiełbasę dodajemy, gdy fasola jest już prawie miękka.

