



Ingrediente

Boia de ardei dulce - 5 grame
Carnati afumati - 200 de grame
Ceapa - 60 de grame
Cimbru - 1 lingurita
Fasole alba - 300 de grame
Morcov - 60 de grame
Patrunjel - 1 bucata
Sare - 1 varf
Telina - 100 de grame
Ulei de floarea soarelui - 50 de mililitri
Usturoi - 20 de grame

 75 de minute

 5 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Fasolea se alege de impuritati, se spala (este indicat daca se poate sa o lasati timp de 10 - 12 ore \square peste noapte \square la inmuiat in apa rece) si se pune la fiert in apa rece.
2. Se schimba apa de fierbere de 2 - 3 ori, inlocuindu-se cu apa fierbinte.
3. Ceapa se taie marunt si se prajeste in ulei. Se adauga boiaua de ardei si se prajeste putin impreuna cu ceapa.
4. Dupa ce ati facut ultima schimbare a apei de fierbere, se adauga ceapa prajita cu boiaua, morcovul si telina taiate marunt si putina sare sau baza pentru mancaruri Delikat Legume.
5. Dupa ce fasolea este bine fiarta, se adauga usturoiul tocat, praful de cimbru sau tarhonul oparit si tocat, impreuna cu carnatii taiati felii. Se mai lasa la foc mic cateva minute, dupa care se potriveste gustul cu sare si se adauga patrunjelul verde tocat.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>