

 260 de minute  8 portii  Mediu

Ingrediente

Fasole boabe - 2 kilograme
Ceapa - 1 kilogram
Gogosari - 3 kg (sau ardei gras)
Morcov - 1 kilogram
Ulei de floarea soarelui - 500 de mililitri
Suc de rosii - 1 litru
Foi dafin - 6 bucati
Busuioc verde Piper Sare

Mod de preparare

1. Coci ardeii sau gogosarii pe foc viu, ii pui intr-un castron, ii presari cu sare si ii acoperi cu un capac. Dupa ½ ora, ii cureti de coaja, codite si seminte si ii tai fasii.
2. Fierbi fasolea in apa usor sarata. Cureti si speli morcovii si ceapa. Dai morcovii pe razatoare, iar ceapa o tai solzisorii.
3. Intr-un vas cu peretii grosi (de preferinta de fonta sau emailat, cu peretii dubli), calesti in ulei ceapa si morcovii, pana se inmoaie. Adaugi ardeii, foile de dafin si stingi cu sucul de rosii. Le lasi sa fiarba impreuna la foc mijlociu, timp de 10 minute. Pui fasolea fiarta si bine scursa si potrivesti de sare si piper.
4. Scazi zacusca pe foc mic, o lasi sa se mai raceasca, apoi o repartizezi in borcane, cu o crenguta de busuioc deasupra. Inchizi borcanele ermetic si le fierbi la bain-marie, timp de 1 ora.

Pofta buna!

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