

Costiță cu fasole în doar câteva minute – Rețeta rapidă și delicioasă



Iată ce ingrediente îți sunt necesare pentru această rețetă: costiță de porc, fasole boabe, ceapă, usturoi, tarhon și condimente după preferință. Într-un interval scurt de timp, vei avea o porție de costiță cu fasole, hearty și plină de savoare.

Costiță cu fasole



Dacă dorești să gătești ceva **rapid și irezistibil**, **costița cu fasole** este o opțiune **excelentă**! Această mâncare **aromată** se prepară într-un timp scurt și **va impresiona prin gustul său unic**.

- 1,5 kg coaste
- 150 g șunculiță afumată
- 750 g fasole roșie de la conservă sau fiartă
- 500 g roșii
- 4 căței de usturoi
- 2 cepe medii
- 1 morcov
- 2 lingurițe pastă de tomate
- 1 crenguță de cimbru

- 1 linguriță tarhon uscat
- 2 lingurițe boia de ardei dulce afumată
- 100-150 ml apă
- 1 linguriță sare
- 1 linguriță rasă de piper

1. Taie costița în bucăți.



2. Pune cratița pe foc și încinge-o suficient de bine.

3. Adaugă în cratiță șunculița afumată și las-o să se topească, eliberând grăsimea și aroma.

4. Când șunculița începe să se transforme în jumări, adaugă costița.

5. Sigilează costița pe toate părțile, rumenind-o ușor pentru aproximativ 2-3 minute pe fiecare parte.

6. După ce costița s-a rumenit, adaugă 4 căței de usturoi dați pe răzătoare.



7. Adaugă 2 cepe tocate mărunt și un morcov dat pe răzătoarea mică.

8. Adaugă o lingură rasă de sare și o linguriță rasă de piper proaspăt râșnit.

9. Amestecă și lasă să se călească pentru 3-4 minute până ceapa devine transparentă.

10. Adaugă două lingurițe cu vârf de pastă de tomate în cratiță și amestecă.

11. Toci o roșie mare mărunt și o adaugi în cratiță.



12. Amestecă și lasă să se gătească pentru 3-4 minute până când roșia își lasă sucul.

13. Folosește fasole din conservă, clătită în prealabil.

14. Adaugă 750 de grame de fasole clătită în cratiță.



15. Adaugă două lingurițe de boia de ardei dulce afumată și 200 ml de apă.

16. Amestecă și lasă să fiarbă.

17. Ajustează focul pe minim și lasă să se gătească pentru

aproximativ 15 minute sau până când cărnita devine fragedă.

18. Dacă este necesar, mai adaugă apă treptat.
19. Adaugă o crenguță de cimbru și cam un gram de tarhon uscat mărunțit între palme.
20. Păstrează focul moderat spre mic și monitorizează lichidul în cratiță, adăugând mai mult dacă este necesar. Fasolea este gata atunci când carnea este fragedă și toate ingredientele s-au îmbinat armonios într-o minunată fasole cu costiță.

