

Fasole cu ciolan la cuptor – Iahnie de Fasole – Redescoperă gustul copilăriei cu această rețetă delicioasă



Fasole cu ciolan la cuptor



Cauți o **rețetă tradițională românească** ce te poartă în copilărie? **Fasolea cu ciolan** la cuptor este **alegerea perfectă!** Aroma fasolei gătite încet, alături de gustul afumat al ciolanului, creează o **combinație irezistibilă**. Rețeta este simplă și accesibilă, ideală chiar și pentru începători – câteva ingrediente de bază și puțină răbdare sunt tot ce îți trebuie.

Acest preparat este perfect pentru mesele festive sau tradiționale. Fasolea aromată și ciolanul fraged vor impresiona orice musafir. Poftă bună!

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 1 kg fasole
- 2 buturei afumați
- 1 l apă

- 500 g ceapă
- 400-500 ml suc de roșii
- 200 g morcov
- 1 căciulie usturoi
- 1 lingură pastă de tomate
- 1 lingură pastă de ardei
- 30 ml ulei
- 2 cubulețe vegeta de casă
- 3 frunzulițe de dafin
- 1 linguriță cimbru
- 1 linguriță boia dulce
- 1 linguriță rasă piper
- 4-5 g sare

1. Pune 1 kg de fasole la înmuiat în apă rece cu o seară înainte.
2. Fierbe fasolea a doua zi în trei ape diferite, schimbând apa la fiecare 15-20 de minute pentru a reduce efectele flatulenței. Dacă folosești oala sub presiune, gătește timp de 30-40 de minute.
3. Opărește ciolanul afumat într-o cratiță cu apă clocotită pentru a elimina excesul de sare și a intensifica aroma. Păstrează lichidul rezultat.
4. Toacă mărunt 2 cepe mari și călește-le în 30 ml de ulei de floarea-soarelui.
5. Adaugă 1 căpățână de usturoi zdrobit, 4-5 g de sare și 1 linguriță rasă de piper. Călește timp de 3-5 minute, până când ceapa devine aurie.
6. Adaugă 200 g de morcov tăiat rondele și gătește 2 minute, apoi încorporează 1 linguriță de cimbru uscat, 1 linguriță de boia dulce, 1 lingură de pastă de tomate, 400-500 ml de suc de roșii.
7. Într-un vas termorezistent, pune fasolea fiartă, ciolanul opărit și baza aromată.
8. Adaugă lichidul păstrat de la fierberea ciolanului, completând cu apă dacă este necesar, astfel încât

fasolea să fie acoperită.

9. Adaugă 2-3 frunze de dafin și, opțional, 2 cuburi de vegeta de casă pentru un plus de aromă.
10. Acoperă vasul cu hârtie de copt umezită și folie de aluminiu.
11. Coace la 180°C timp de 1 oră. Îndepărtează folia și hârtia, apoi lasă preparatul să se rumenească încă 30-40 de minute.
12. Scoate ciolanul și rupe-l în bucăți, apoi amestecă ușor cu fasolea. Servește fierbinte, cu murături și pâine de casă.