

Fasole scăzută – Fasole cu ciolan afumat | Iahnie de fasole cu buturel afumat



Fasole scăzută – Fasole cu ciolan afumat | Iahnie de fasole cu buturel afumat



0 fasole cu ciolan afumat, ca la mama acasa. Poftiocioșilor dacă vi-i dor de așa o iahnie de fasole cu buturel de porc afumat vă las mai jos ingredientele și pașii rețetei. Să aveți poftă!

- 1 kg de fasole boabe
- 2 buturei (ciolane afumate)
- 3-4 cepe (medii-mari)
- 2 ardei grași
- 500 g roșii
- 400 ml suc de roșii
- 2-3 frunzulițe de dafin
- 2-3 morcovi medii
- 1 legatura patrunjel verde;
- 3-4 crenguțe tarhon
- 2 crenguțe de cimbru uscat

- 1 păstârnac
- 1/2 linguriță piper boabe
- 20-25 ml ulei fl. soarelui
- sare și piper după gust

1. Pune 2 buturăi de ciolan afumat într-o oală mare și acoperă-i cu apă. Fierbe ciolanul timp de aproximativ 1 oră și 20 de minute sau până când carnea se desprinde ușor de pe os.



2. Între timp, într-o tigaie mare, încinge uleiul de floarea soarelui și adaugă ceapa tocată mărunt. Sotează ceapa cu puțină sare până devine sticloasă și ușor caramelizată pe margini, timp de aproximativ 10-15 minute.

3. Adaugă morcovii, ardeiul gras roșu și ardeiul iute (dacă îți place) tocați mărunt. Amestecă și sotează pentru încă 2-3 minute.



4. Adaugă 2 crenguțe de tarhon proaspăt, 7-8 boabe de piper proaspăt măcinat și 3 frunze de dafin. Amestecă bine.

5. Toarnă 450 ml de suc de roșii și amestecă în continuare. Redu focul la minim și lasă amestecul să fiarbă la foc mic timp de aproximativ 5 minute.

6. Între timp, pregătește fasolea. Fasolea ar trebui să fi fost înmuiată în apă peste noapte. Poți folosi aproximativ 1 kg de fasole sau cât consideri necesar pentru familia ta.



7. Pune fasolea într-o oală mare și acoper-o cu apă caldă. Fierbe-o până când fasolea devine moale, dar nu se dezintegrează complet. Aproximativ 45-60 de minute.

8. După ce fasolea este gata, scurge-o și adaug-o în amestecul de legume și roșii. Amestecă totul bine și lasă la foc mic timp de cel puțin încă 30 de minute pentru ca aromele să se amestece.



9. Înainte de a servi, poți adăuga o crenguță de cimbru uscat și puțin pătrunjel verde tocat pentru a da o notă de prospețime.

