

Zacuscă de Fasole boabe – Zacuscă cu fasole pentru Iarnă – Pur și simplu un deliciu



Am pregătit o rețetă pas cu pas pentru zacuscă cu fasole boabe, perfectă pentru a fi savurată în lunile reci de iarnă. Este ușor picantă și absolut delicioasă. Ingredientele necesare pentru preparare sunt enumerate în descrierea de mai jos, iar pentru un ghid detaliat cu pașii de urmat în preparare, te invit să urmărești videoclipul disponibil.

Zacuscă de Fasole Boabe



Am pregătit o rețetă pas cu pas pentru **zacuscă cu fasole boabe**, perfectă pentru a fi savurată în lunile reci de iarnă. Este **ușor picantă și absolut delicioasă**.

- 1 kg fasole boabe (obligatoriu de anul acesta)
- 2 kg ceapă
- 1.5 kg morcov
- 1 kg ardei kapia copti (circa 2-2.5kg cruzi)
- 1 kg gogoșari copti (circa 2-2.5kg cruzi)
- 500 gr pastă de tomate, sau 1 litru suc de roșii
- 1-1,3 l apă (nu este necesară dacă se pune suc de roșii)

- 500 ml ulei fl. soarelui
- 5-6 frunzulițe de dafin
- 3-4 linguri sare
- 1-1.5 linguri piper proaspăt râșnit
- Optional 50 gr. pastă de ardei iute, sau 1-2 ardei iuți, fără semințe, pentru un ușor picant!

1. Înmuiați 1 kg de fasole boabe în apă rece peste noapte.
2. Fierbeți fasolea în 3 reprize câte 15 minute fiecare, adăugând o lingură de sare în ultima repriză.
3. Tăiați 2 kg de ceapă în bucăți mari și căliți-le în 500 ml de ulei, adăugând 3 linguri de sare, până se caramelizează ușor.



4. Scoateți ceapa din ulei și lăsați-o deoparte.
5. Adăugați 1,5 kg de morcov dat pe răzătoare mare în uleiul rămas și sotați-l pentru 15-20 de minute.
6. Pasați ceapa caramelizată cu o mașină de tocat carne.



7. Tocați 1 kg de ardei capia și 1 kg de gogoșari copti.
8. Adăugați ceapa, pasta de tomate și morcovul într-o oală mare.
9. Adăugați ardeii și gogoșarii tocați, fasolea fiartă, frunzele de dafin și piperul măcinat. Amestecați bine.
10. Adăugați 1 litru de apă fierbinte treptat, până se obține consistența dorită.
11. Opțional, adăugați 50 g de pastă de ardei iute pentru un gust picant.



12. Lăsați zacusca să fiarbă la foc mic pentru jumătate de oră.
13. Gustați și ajustați condimentele după gust.
14. Pregătiți borcanele și capacele sterilizate.
15. Umpleți borcanele cu zacuscă fierbinte, înșurubați capacele etanș și lăsați-le să se răcească.



16. Depozitați borcanele într-un loc răcoros și întunecat.

1. Pentru a obține 1 kg de ardei capia și gogoșari copti, veți avea nevoie de 2-2,5 kg de legume crude.
2. Pasta de ardei iute este opțională, dar adaugă o tentă picantă plăcută.
3. Dacă preferați, puteți înlocui pasta de tomate cu suc de roșii, dar va trebui să fierbeți zacusca mai mult pentru a evapora excesul de apă.