




Tawcze grawcze

 Adriana


Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

 120 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

Biała fasola - 200 g

Czerwona papryka - 2 szt.

Cebula - 2 szt.

Pomidor - 3 szt.

Marchew - 2 szt.

Czosnek - 3 ząbek

Papryka słodka czerwona - 1 łyżeczka

Papryka ostra czerwona - 1/2 łyżeczka

Tymianek - 1 łyżeczka

Kolendra - 1 łyżeczka

Pieprz - 2 łyżeczka

Sól - do smaku

Rozmaryn - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolę moczymy około 12 godzin.

KROK 2: W dniu przygotowywania potrawy fasolę musimy ugotować. Zalewamy fasolę wodą, doprowadzamy do wrzenia i odlewamy wodę, po czym zalewamy świeżą wodą. Tę czynność powtarzamy 3 razy. Gdy fasolę zalejemy czwarty raz wodą, wtedy gotujemy ją w tej wodzie do miękkości. Gdy fasola zmięknie odcedzamy ją pozostawiając około 1,5 szklanki wody w której się gotowała.

KROK 3: Paprykę, marchew kroimy w paseczki, cebulę w talarki i układamy w naczyniu do pieczenia. Następnie dodajemy pomidory, fasolę i wszystkie przyprawy. Na koniec zalewamy warzywa wywarem z fasoli, który zostawiliśmy przy odcedzaniu jej. Mieszamy wszystko i zapiekamy w piekarniku około 1,5 godziny w temperaturze 180 stopni. Smacznego.