Czarna fasola po kubańsku

Iwona Kuczer

Polecane na: **jednogarnkowe**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- czarna fasola BIO - 400 g
- mała papryczka chilli - 1 szt.
- mała cebula BIO - 1 szt.
- czosnek BIO - 2 ząbek
- liść laurowy BIO - 1-2 szt.
- sól - 1 trochę
- pieprz - 1 trochę
- ocet winny BIO, czerwony lub biały - 2 łyżka
- oliwa BIO - 4 łyżka
- cukier trzcinowy BIO - 1 łyżka
- koncentrat pomidorowy BIO - 2 łyżka
- boczek wędzony BIO - 6 plaster

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolę dokładnie umyć pod bieżącą wodą. Zalać zimną wodą i odstawić na ok. 10 godzin (np. na noc).

Cebulę i czosnek obrać, przekroić na pół. Papryczkę chilli drobno pokroić.

Fasolę razem z wodą w której się moczyła przełożyć do garnka, dodać cebulę, czosnek, chilli, liść laurowy, sól. Gotować ok 40-45 min. dolewając w razie konieczności gorącą wodę.

KROK 2: Po ugotowaniu fasoli rozgnieść 1/2 widelcem, wymieszać. Doprawi pieprzem, octem, dodać oliwę i cukier, koncentrat pomidorowy. Gotować jeszcze ok 10 minut.

KROK 3: Boczek pokroić w kawałki, podsmażyć na chrupiąco. Część usmażonego boczku wmieszać do fasoli, połowę zostawić do posypania potrawy.

Gotową fasolę wyłożyć do miseczek, posypać boczkiem.

Smacznego.