




## Czarna fasola z warzywami

 Barbara Mulik

Polecane na: [danie główne](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 2 porcje

### Składniki:

Fasola czarna - 100 g

Marchewka - 1 szt.

Papryka żółta - 1/2 szt.

Cebula - 1 szt.

Olej - 4 łyżka

Sól, pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Fasolę czarną namoczyć w zimnej wodzie na jedną dobę.

Następnego dnia po przepłukaniu fasolę ugotować w osolonej wodzie ( 60 minut ).

Po ugotowaniu odsączyć na sitku.

**KROK 2:** - Cebulę pokroić w kostkę.

- Paprykę pokroić w cienkie paski.

- Marchewkę zetrzeć na tarce jarzynowej o grubych oczkach.

**KROK 3:** Na patelni rozgrzać olej i cebulę zarumienić na złoty kolor, następnie wrzucić paprykę, marchewkę dolać trochę wody, doprawić solą, pieprzem i dusić pod przykryciem ok. 15-20 minut.

Pod koniec duszenia dodajemy ugotowaną fasolę czarną i jeszcze chwilę dusimy pod przykryciem.

Smacznego.