

Smażona fasola



Kuchnia: meksykańska

Czas przygotowania: 60 do 90min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- fasola - 300g
- cebula - 1 szt.
- goździki - kilka
- cebula - 1 szt.
- olej - 5 łyżek
- sól

Opis przygotowania:

Fasolę opłukać i namoczyć na 5 godzin. Dodać cebulę nakłutą goździkami i zagotować. Zmniejszyć ogień i gotować prawie do miękkości, mniej więcej godzinę. Dodać sól i gotować jeszcze pół godziny. W czasie gotowania nie mieszać. W garnku rozgrzać olej (Meksykanie polecają smalec) dodać pokrojoną w kostkę cebulę, smażyć, aż będzie szklista. Dodać fasolę. Drewnianym tłuczkiem do ziemniaków rozcierać fasolę na pastę i cały czas smażyć. Pasta nie musi być jednolita, może zostać kilka ziaren nieroztartych. Podajemy gorące. Można przygotowywać taco tylko z fasolą, udekorowane surowymi warzywami lub dodać do niego grillowane mięso. Może też służyć jako dip do nachos.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!