



Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Baranina z fasolą w sosie pomidorowym

Podawać z chlebem lub ziemniakami.

Składniki:

- przecier pomidorowy, 5 dag
- mąka , 3 dag
- cebula, 3 dag
- tłuszcz, 5 dag
- mielona papryka, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- woda, 1.5 l
- fasola, 40 dag
- baranina , 50 dag

Sposób przygotowania:

Przegotować i ostudzić wodę. Fasolę przebrać, opłukać, zalać przegotowaną wodą i namoczyć na kilka godzin (na noc). Baraninę opłukać, dodać do napęczniałej fasoli i powoli razem ugotować do miękkości, odparowując nieco wywar, miękkie mięso wyjąć i pokrajać na porcje. Sporządzić sos: stopić tłuszcz, udusić z cebulą, dodać mąkę, zasmażkę lekko zrumienić. Do zasmażki dodać trochę wywaru z fasoli i mięsa, wymieszać i wlać do fasoli. Dodać pomidory, pokrajane mięso, sól, cukier i paprykę do smaku i mieszając zagotować.

