



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Fasolka w pomidorach

Fasolka w zimowej odsłonie

Składniki:

- olej, 1 szkl.
- ocet, 3 łyżk.
- sól kuchenna, 3 łyżk.
- cukier, 3 łyżk.
- pomidor, 2 kg
- marchew, 1 kg
- cebula, 1 kg
- fasola, 1.5 kg

Sposób przygotowania:

Fasolki- pokroić, gotować 10 min. Cebulę pokroić i dusić w 0.5 szklanki oleju na małym ogniu. Marchewkę zetrzeć na grubej tarce, dusić w 0.5 szklanki oleju przez 30min. Dodać pokrojone pomidoru (bez skórki) oraz pozostałe składniki i dusić przez 15 min. Nałożyć do gorących słoików, nie gotować. Zapiec w piekarniku 5 min. (Nagrząć do 200 oC i skrócić gaz).

