



Fasola z boczkiem i żeberkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Fasola z boczkiem i żeberkami to znany i wypróbowany przepis na pyszne danie. Polecane zarówno jako potrawa obiadowa, jak również danie na wyjątkowe okoliczności.

Danie: **Obiad,**

Osób: **3**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Fasolę dokładnie płuczemy, zalewamy zimną wodą i odstawiamy na noc do lodówki.

Krok 2

Na drugi dzień fasolę gotujemy w świeżej wodzie. Myjemy żeberka, które umieszczamy w garnku z fasolą. Dodajemy liść laurowy i przyprawy i gotujemy ok. 50 minut. Obieramy seler i cebulę, następnie drobno je kroimy i również dodajemy do garnka. Gotujemy do momentu, aż fasola i żeberka będą miękkie.

Krok 3

Następnie wyciągamy z garnka żeberka, obieramy je z mięsa. Mięso ponownie dodajemy do fasolki. Boczek kroimy w kostkę, lekko podsmażamy na oleju i wrzucamy do garnka z fasolką. Czosnek przepuszczamy przez praskę i dodajemy do fasoli. Przyprawiamy.

Krok 4

Dodajemy do garnka śmietankę Łaciata wymieszaną z przecierem pomidorowym i całość gotujemy jeszcze przez 10 minut. Podajemy na ciepło. Dekorujemy listkiem mięty.

Składniki

- 500 g fasoli
- 200 g żeberek wędzonych
- 100 g boczku wędzonego
- 1 plaster selera
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 4 łyżki przecieru pomidorowego
- 2 łyżki Śmietanki Łaciatej 18%
- liść laurowy
- 2 łyżeczki majeranku
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 2 łyżki oleju
- liść mięty