



Fasolka z marchewką, papryką i pieczarkami

Autor: Ania321

Osób: 4

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Fasolę wypłukać, zalać dwoma litrami zimnej wody i odstawić na 12 godzin do namoczenia.

Krok 2

Następnie zmienić wodę i gotować 1 godzinę i 20 minut. Tuż przed końcem posolić.

Krok 3

Marchew pokroić w półplasterki, dodać do fasoli i gotować 20 minut.

Krok 4

Na rozgrzanej oliwie zeszklić pora pokrojonego w plasterki oraz paprykę pokrojoną w kostkę. Dodać pieczarki pokrojone w plasterki i podsmażyć razem przez 5 minut.

Krok 5

Następnie dodać zawartość patelni do fasoli z marchewką. Dodać również pomidory w puszcze, przecier pomidorowy oraz przyprawy (z wyjątkiem pieprzu). Dusić około 10-15 minut.

Krok 6

Na końcu dodać posiekaną natkę pietruszki i przyprawić danie świeżo zmielonym pieprzem.

Składniki:

400 gram fasoli Jaś

1 duża marchew

1 duża papryka czerwona

Pieczarki 150-200 g

Zielona część pora

1 puszka pomidorów krojonych z puszki

2 łyżki przecieru pomidorowego

1 łyżka papryki słodkiej mielonej

1 łyżeczka pieprzu ziołowego

1 łyżeczka przyprawy harissa

1 mały pęczek natki pietruszki

2 łyżki oliwy z oliwek

Sól

Pieprz