

# Iahnie (cu fasole alba)

## Iahnie (cu fasole alba)

### Ingrediente :

250 g fasole alba, 100 g ceapa, 200 g rosii, 50 ml ulei sau unt, 2-3 linguri pasta de rosii, 2 ardei grasi, 2-3 catei usturoi, 3-4 linguri verdeata, sare, piper, foi de dafin - dupa gust.

### Preparare :

Se alege fasolea si se pune la fiert in apa. Se lasa sa clocoteasca 5 minute, se scurge si se adauga apa oparita, continuindu-se fierberea. Se mai schimba in acest mod apa inca o data, dupa 10 minute. Se adauga foile de dafin si se continua fierberea, la foc mediu. Se taie ceapa marunt si ardeiul cubulete. Se prajesc in ulei sau unt, la foc rapid citeva minute, amestecindu-se din cind in cind. Se reduce focul la mic si se adauga apa ca sa fiarba innabusit. Cind ardeiul este moale, se adauga rosiile decojite si taiate cuburi, pasta de tomate diluata cu apa si usturoiul tocat fin. Se fierbe la foc mic 10 minute, adaugind din cind in cind zeama de la fasolea fiarta. Cind fasolea este fiarta, se scurge si se adauga la sos. Se sareaza si se pipereaza dupa gust. Se serveste ca garnitura la cirnati, carne afumata, etc.