

Ciolan cu fasole

Ciolan cu fasole

Ingrediente :

aprox. 500-600 g fasole uscata alba (eu folosesc un borcan de fasole pentru supa, gata preparata, de 800 g), un ardei gras mare, o ceapa mare, ulei pentru prajit, cam o cana de bulion, un ciolan afumat (sau cirnati afumati), o foaie de dafin

Preparare :

Se fierbe fasolea in mai multe ape. (avantajul fasolii la borcan este ca nu mai trebuie fiarta:)) Cind fasolea este aproape gata, se taie ceapa marunt, ardeiul bucati mici. Se taie carnea de pe ciolan bucati potrivite. Se incinge putin ulei intr-o oala si se prajeste ceapa impreuna cu ardeiul, la foc mijlociu. Se adauga dupa citeva minute carnea de porc sau cirnatii afumati taiati felii groase. Se prajeste inca citeva minute, amestecind din cind in cind. Se reduce focul la mic, se adauga cam 2 cani din zeama de la fasole si bulionul si se acopera. Se amesteca din cind in cind. Cind carnea este fiarta (pentru ciolan, cel putin o ora), se adauga fasolea si se potriveste de condimente. Se adauga foaia de dafin si se stinge focul. Se serveste cu garnitura de varza murata