

Fasole verde a-la-Cluj

Fasole verde a-la-Cluj

Ingrediente :

1 kg fasole verde sau galbena pastai, 300-400 g sunca afumata sau bacon, 200 g cascaval ras, 5 oua, 100 g unt, o lingurita boia dulce de ardei

Preparare :

Se curata si se taie fasolea bucati de 3-5 cm. Se da la fiert in apa cu sare. Se taie fin sunca afumata. Se scurge fasolea, se trece printr-un jet de apa rece si se amesteca cu sunca, jumătate din cantitatea de cascaval si de unt, boiaua. Se condimenteaza dupa gust cu sare si piper. Se unge o forma termorezistenta cu untul ramas si se dispune fasolea. Se presara restul de cascaval si se da la cuptorul incins la foc rapid pina cind se rumeneste cascavalul.