

# Fasole pastai prajita

## Fasole pastai prajita



### Ingrediente :

500 g fasole pastai, o ceapa mica, un pahar de ulei, sare.

### Preparare :

Fasolea se curata de virfuri, se spala in mai multe ape. Se pune o cratita pe foc economic cu uleiul, cind este uleiul putin incins punem fasolea si acoperim cu capac. Fasolea lasa apa, cind se aude ca sfiriie atunci se pune putina apa, atit cit sa se opreasca din prajit, amestecam, acoperim cu capacul. Continuum sa punem putina apa cind auzim ca se preajeste fasolea fara sa aiba apa ci doar prajita dar si moale. Adaugam sare si ceapa taiata marunt, o mai amestecam, incercam daca s-a inmuia si arata prajita dar nu arsa. Dupa ce s-a prajit frumos stinge focul. Ramine asa 5-10 minute, se pune in farfurie, se serveste ca atare, sau se pune smintina pe deasupra, sau mujdei de usturoi, se serveste cu mamaliguta sau piine. Sint foarte bune. Pofta buna. (in poza, am pus si niste bacon la prajitul cepei :))