

# Icre de fasole uscata

## Icre de fasole uscata

### Ingrediente :

500 g fasole uscata alba, ulei, ceapa, zeama de lamiie, sare, 1 morcov, 2 cepe mijlocii

### Preparare :

Fasolea se pune la inmuiat de seara pina a doua zi, daca este veche (mai mult de un an). Se arunca apa, se pune la fiert in apa rece, dupa un clocot se arunca apa (se repeta de trei ori). Se adauga un morcov intreg si o ceapa intreaga, se pune sarea, se fierbe bine, se strecoara, se clateste cu apa calduta, (sa nu ramina apa). Se mixeaza sau se freaca cu o lingura de lemn, se pune ulei si se continua frecatul, se adauga o ceapa taiata marunt, se pune zeama de lamiie, dupa gust. Se pune pe felii de piine, deasupra se pune o frunza de patrunjel, o felie de rosie sau castravete sau gogosar taiat felii.