

Fasole boabe, fiarta

Fasole boabe, fiarta

Ingrediente :

500 g fasole boabe uscata, 1 ceapa, 1 morcov, 1 patrunjel, 1 frunza de dafin, sare

Preparare :

Se alege fasolea, se spala, se pune la inmuiat de cu seara, sau se pune in apa calduta se tine 2 ore. Se pune la fiert cu apa rece sa o cuprinda bine, se pune la foc mic, dupa ce da in clocot, se arunca apa si se pune din nou la fiert la foc mic cu apa calda. Se adauga 1 ceapa, zarzavatul si o frunza de dafin si sare. Cind este fiarta fasolea, se scot legumele. Se serveste ca atare, cu muraturi sau varza murata.