

Zacusca de fasole pastai



La noi s-a dat deja startul la zacusca, asa ca prima, din cele multe pe care am de gand sa le fac anul asta, e zacusca de fasole verde sau galbena, pe care v-o prezint acum. Se poate manca pur si simplu pe paine sau se poate adauga la ciorbe (cateva linguri din acest delicios preparat va face diferenta!!!). Iar daca ati reusit sa va faceti plinul pentru iarna si cu minunata **pasta de corcoduse**, chiar n-o sa vi se mai para atat de lunga iarna ☐

Ingrediente:

- 2 kg fasole pastai (verde, galbena)
- 1 kg ceapa
- 1 kg ardei gras
- 1 kg capia
- 1 kg gogosar
- 3-4 morcovi (optional)
- 2 legaturi patrunjel
- 1 kg rosii
- sare, piper

▪ 500 ml ulei

Mod de preparare:

Eu am maruntit totul la robotul de bucatarie, in afara de fasolea pastai, pe care am taiat-o bucatele (cat mai mici). Am pus uleiul la infierbantat, am adaugat ceapa tocata, o lingura de sare si dupa ce s-a dinstuit putin, am pus ardeii:





Au urmat morcovii rasi si verdeata. Daca nu va place patrunjelul, il puteti inlocui cu marar:



Laura Sava

Am adaugat apoi fasolea taiata in bucatele si am amestecat bine:



...gogosarii maruntiti (aveam niste pungulite prin congelator)



Laura Sava



Laura Sava



La final, au fost rosiile:



Am lasat totul la foc mic, cca. 3 ore, timp in care am amestecat si tot amestecat (mami mai mult, fiindca ea a ramas, intr-un final, pe baricade).



Daca vrem sa o pregatim ca o simpla mancare, nu trebuie decat sa verificam daca legumele s-au fiert, insa daca o preparam pentru iarna, atunci va trebui sa fie untoasa...cu uleiul, rebel, la suprafata ☐

Se sterilizeaza borcanele, adica se aseaza in cuptor, pozitia culcat ☐ , pentru 15 minute, la 180 grade.

Zacusca se pune fierbinte in borcanele fierbinti (cu mare grija!) Borcanele se inchid ermetic si se fierb pentru 20-30 de minute la bain-marie (le puneti intr-o oala umpluta cu apa doar pana la jumatate, in care adaugati borcanele) dupa care se pun sub paturi, o zi si-o noapte:



Catre seara am scos trei dintre cele 5 borcane de 800 ml, la pozat. Nu de alta, dar pavilionul nu e tocmai aproape de bucatarie si la cate ture fac eu zilnic pana acolo si-napoi, cu aparatul atarnat de gat si cu o mie de chestii in brate...daca ati vedea cum decurge o sedinta foto la mine, nu m-ati mai certa ca nu ajung sa va raspund la mesaje ☐



Foarte buna!!! ...de-abia astept s-o contopesc cu o portie de ciorba taraneasca de pui (am o obsesie deja cu ciorba asta, si nu numai, deci astept cu nerabdare sa treaca caldurile si sa dau startul la ciorbe in imagini!!!



Mai ales ca de-acum am la indemana atatea metode de a le imbunatati. Am pasta de corcoduse, la care v-am dat link mai sus si mai am si o **tocana de legume**, ataaat de gustoasa incat o mancam pe post de ketchup.

Inca o poza cu zacusca asta delicioasa!!! ☐



Reteta preluata de la D0ITILI