

Mancare de fasole alba cu carne de porc si carnati



Si ca sa vedeti ca, din cand in cand, mai si gatesc, nu doar prajitnesc :D, va voi ademeni cu aceasta mancare de fasole cu carnati si carne de porc, de-li-cioa-sa!!!!!!! In reteta se specifica ca acest fel de mancare se numeste **cassoulet** si ca se gateste repede si se serveste cald. Foarte adevarat!!! ☐

Ingrediente:

- 3 linguri ulei de masline
- 150 g. fleica de porc, taiata cuburi
- 2 catei de usturoi, zdrobiti
- 6 carnati proaspeti, taiati segmente
- 400 g. fasole alba (din conserva) , fiarta si scursa de lichid
- 2 rosii, taiate bucati
- 3 linguri bulion
- 300 ml. concentrat de vita
- 2 ramurele de rozmarin

Mod de preparare:

Intr-un vas cu baza dubla, incingeti 1 lingura ulei, la foc mare. Adaugati carnea si presarati sare si piper. Prajiti timp de 5 minute, pana cand se rumeneste. Adaugati usturoiul si continuati sa tineti pe foc alte 2 minute:



Scoateti carnea din vas, adaugati uleiul ramas si carnatii. Prajiti timp de 10 minute, pana se rumenesc:



Adaugati ingredientele ramase si carnea de porc:



Adaugati supa si fierbeti acoperit, timp de 15 minute, la foc mic:



...pana cand boabele de fasole se patrund si sosul se ingroasa:



Satios si gustos!!!