

Salata de fasole boabe cu ceapa



Stiu ca tocmai v-am adus la masa o **salata usoara si buna**, dar m-am gandit ca si o salata de fasole boabe cu ceapa v-ar bucura la fel de mult, mai ales ca e atat de accesibila si se face atat de usor ☐

Am sa va redau mai intai modul de preparare a **salatei**, lasandu-va, apoi, in compania pozelor cu fasolea noastra din gradina pe care am surprins-o, la fel ca pe toate celelalte minunatii din gradina, inca de la primele faze :))

Ne-am naucit toti cunoscutii cu fasolea noastra cataratoare, in culori de rosu si mov ☐

...veti vedea imediat despre ce vorbesc...

Ingrediente:

- 300 g fasole tarcata
- 2 foi mici de dafin
- 50 ml otet
- 20 g zahar

- 30 ml ulei
- 150 g ceapa rosie
- 100 ml apa
- sare, piper

Mod de preparare:

Se alege fasolea si se inmoaie in apa rece, cu cel putin 3-4 ore inainte de preparare (ideal ar fi sa fie lasata peste noapte). Se pune apoi la fiert impreuna cu foile de dafin.

Intre timp, se prepara sosul, astfel: in 100 ml apa rece se toarna otetul, sarea, zaharul si piperul. Se amesteca bine, iar deasupra se toarna uleiul.

Ceapa se taie rondele subtiri, se sareaza, se lasa cateva minute sa stea, dupa care se amesteca cu fasolea fiarta si sosul preparat inainte.

A fost delicioasa!!!



Povestea □

...fasolea, in primavara asta, intinsa timid pe liane :))





...cea frumos inflorita in rosu, care in final a iesit micuta si alba...





...si cea frumos inflorita in mov, care in final a iesit mare si tarcata:





Pe masa, in pavilion, uscate bine:





Ambele feluri, inspectate cu uimire mare ☐





O alta parte din „recolta” am folosit-o la picantul „Chili con carne”
...va urma, deci, inca un post cu fasole :)))