

Zacusca de fasole boabe



Am revenit, cum am promis, cu o alta portie de zacusca. De data asta, zacusca de fasole boabe.

Foarte gustoasa!!!

Ingrediente:

- 1 kg fasole uscata, boabe
- 2 kg gogosari
- 2 kg capia
- 1 kg ceapa
- 1/2 kg morcov
- 1 capatana usturoi
- 1 litru ulei
- 1 litru bulion
- 1 conopida mica (optional)
- 2, 3 foi dafin (optional)

- sare si piper negru, dupa gust

Mod de preparare:

Se fierbe fasolea foarte bine (boabele trebuie sa fie moi). Daca vreti sa se simta in zacusca, zdrobiti usor boabele fierbinti de fasole cu presa de cartofi (pentru piure), in asa fel incat sa ramana si boabe intregi...sau aproape intregi ☐

Noi, acum, am dat fasolea prin masina de carne:



Laura Sava

Se spala si se marunteste ceapa:



Laura Sava

G
o
g
o
s
a
r
i
i
s
i
a
r
d
e
i
i
c

apia se coc si-apoi se decojesc...sau, la fel de bine, se pot lasa cruzi. Noi asa i-am lasat, ca nu mai avea nimeni chef de copt, dupa atatea ture de rezistenta in fata plitei.

A iesit foarte buna zacusca si asa.

Se toaca, deci, gogosarii si capia (puteti pune numai gogosari sau numai capia, nu are nimic)

Cu masina de macinat carne ar fi ideal sa faceti aceasta operatiune.



Laura Sava

Se incinge uleiul. Se adauga ceapa si se dinstuie bine; se adauga gogosarii si ardeii capia si se amesteca totul foarte bine. Morcovul se rade pe razatoarea mare si se adauga compozitiei.

Dupa cca. o ora, dupa ce a scazut putin, se adauga fasolea fiarta si data prin masina de carne ori lasata mai mare:



Se adauga si conopida fiarta buchetele (eu acum nu am pus conopida, dar pe viitor vreau sa incerc, sa vad cum e) si foile de dafin. Se fierbe totul 10-15 minute, se adauga bulionul, usturoiul maruntit, sare si piper dupa gust. Se lasa la foc foarte mic (eu am pus o tabla sub tava) pana se ridica uleiul deasupra (cca. 3 ore)



Se pune zacusca in borcane fierbinti (incalziti cuptorul, puneti borcanele inaintu si cand s-au incalzit, stingeti cuptorul, luand cate un borcan pentru a-l umple)



Se serveste cu maxima pofta, afara, in soarele bland al toamnei ☐



Am salvat din mainile pofticiosilor doua felii si pentru voi :))



Laura Sava



Laura Sava

Fooooarte buna, merita s-o faceti! ...macar o portie □
...noi am facut portie dubla, hihi...



Laura Sava