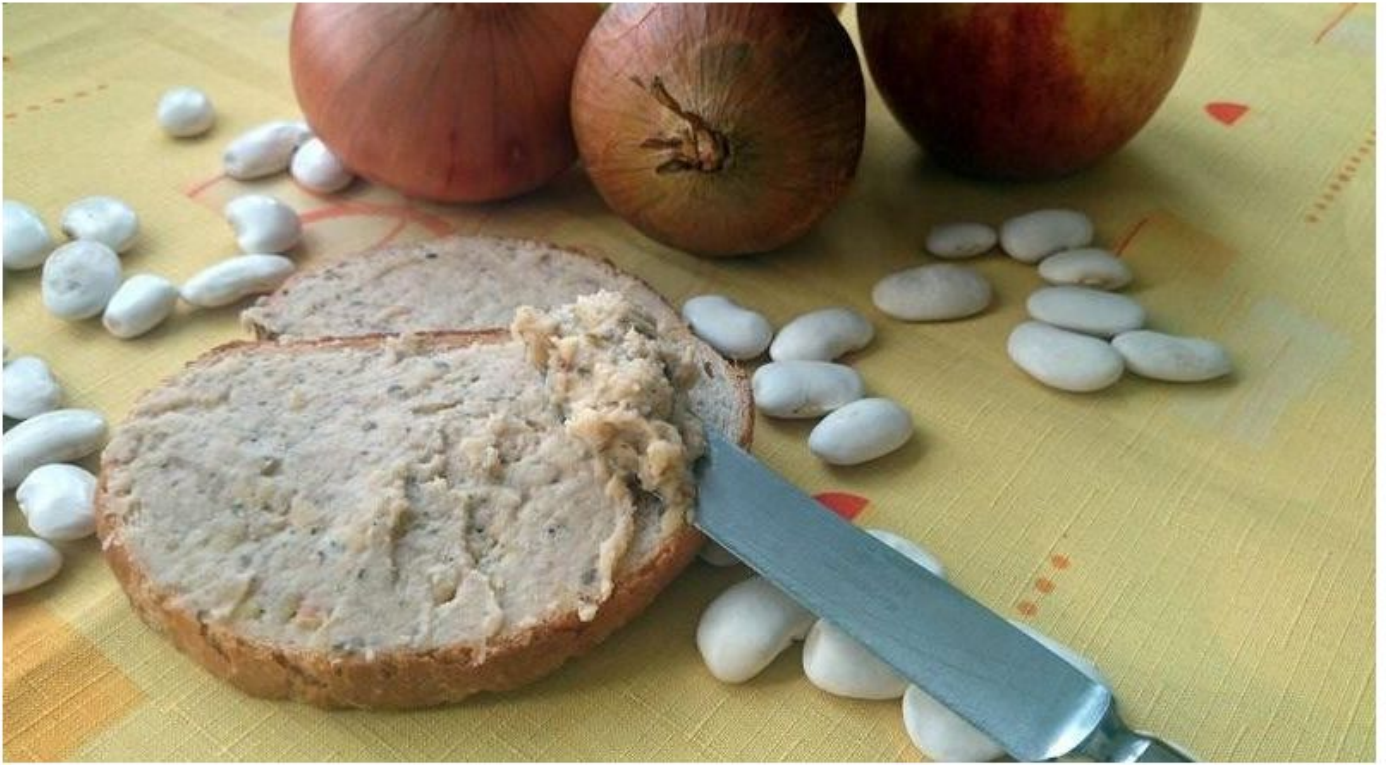


Smalec z białej fasoli



Składniki

400 g - biała fasola
1 szt. - cebula
1 szt. - jabłko
1 łyżka - majeranek
1 szt. - liść laurowy
3 szt. - ziele angielskie
2 szt. - jałowiec
1 szczypta - sól
1 szczypta - pieprz
6 łyżka - oliwa

Opis wykonania

Ten rodzaj smalcu dla jarosza ucieszy podniebienie nie tylko tych co nie jedzą mięsa, ale każdego kto go spróbuje, nie różni się smakiem od oryginału

Fasolę przecieramy przez sitko lub miksujemy. Cebulę kroimy w kostkę solimy i smażymy na oleju z dodatkiem liścia laurowego ziela i jałowca. Gdy cebulka zacznie nam się rumienić wyjmujemy przyprawy i dodajemy starte na tarce jabłko i dosypujemy majeranek wszystko razem dusimy około 10 minut. Studzimy. Wszystkie zimne składniki razem mieszamy doprawiamy solą, pieprzem i majerankiem do smaku. Przechowujemy w lodówce.