



przepisy.pl

Czerwona fasola z imbirem

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- fasola czerwona suszona - 250 gramów
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 1 sztuka
- przecier pomidorowy - 50 mililitrów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- świeży imbir - 30 gramów
- papryczka chilli - 3 sztuki
- śmietana - 150 mililitrów
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- pieprz czarny - 1 łyżeczka
- masło ghee - 1 łyżeczka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Fasolę umyj, zalej świeżą wodą i pozostaw na noc. Następnego dnia fasolę odcedź, zalej wodą, dodaj kostkę Knorr i gotuj przez 10 minut, po czym garnek przykryj i gotuj, aż fasola będzie miękka.
2. Z chili usuń pestki i drobno posiekaj.
3. Na rozgrzanym maśle ghee smaż posiekany imbir z dwoma zmiażdżonymi ząbkami czosnku.
4. Fasolę odcedź i dodaj do duszonych pomidorów. Duś jeszcze 10 minut. Podawaj posypane listkami kolendry.
5. Dodaj chili, pomidory, śmietanę i wymieszaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl