

Ciorba de fasole boabe cu ciolan afumat

2008/06/28



Ingrediente:



1kg fasole boabe pestrita
 1,200kg ciolan afumat
 1 cutie de rosii in bulion
 5 cepe mari
 6 catei usturoi mari
 3 morcovi
 150g telina
 3 frunze dafin
 Sare, piper, vegeta, boia dulce de ardei
 Ulei

Mod de preparare:

Fasolea se pune - cu o seara inainte - in apa rece, cat sa o acopere bine.



Intr-o oala de 4 litri punem ciolanul, punem apa – cat sa acopere bine ciolanul, sare si vegeta si lasam la fierit aproximativ 1 ora ½ - 2 ore. Poate diferi timpul de fierbere de la caz la caz, oricum putem sa-l incercam cu furculita sau ne mai putem da seama ca este fierit cand incepe sa se desfaca usor de pe os sau poate fi chiar gustat inainte de a-l stinge.



Luam o oala de 6l o umplem cu 4l apa rece, punem fasolea, punem sare, piper si vegeta dupa gust, adaugam frunzele de dafin si o lasam la fierit pentru 2 ore.



Dupa 40 minute de fierbere, scimbam apa la fasole. Punem fasolea intr-un streculator, pastram si frunzele de dafin, o trezem pe sub un jet fierbinte de apa si o punem din nou la fierbinte intr-o oala cu 4 litrii de apa fierbinte.

Intre timp spalam morcovii si telina, ii taiem cubulete si ii punem peste fasole la fierbinte.



Taiem ceapa marunt si o punem la calit intr-o tigaie cu ulei. Cand ceapa devine sticlosa, adaugam boiaua dulce de ardei, o mai lasam 2 minute la calit si apoi o punem la scurs intr-un streculator pentru a elimina surplusul de ulei, dupa care o adaugam in oal cu fasole.



Cateii de usturoi ii tocam marunt ii punem deasemenea intr-o tigaie cu ulei pentru a se cali putin apoi adaugam peste rosiiile in bulion si amestecam lasand sa fierba impreuna 3-5 minute. Adaugam componitia rezultata in oala cu fasole si lasam totul la fier.



Intre timp verificam ciolanul daca s-a fier. In timpul fierberii peste ciolan mai trebuie adaugata apa pentru ca scade la fierbere. Cand ciolanul s-a fier il scoatem pe o farfurie il taiem feliute sau cum ne place si il adaugam in oala peste fasole mai lasam totul la fier inca 5 minute si apoi putem lua ciorba de pe foc.

Ciorba de fasole boabe cu ciolan afumat o putem servi fierbinte langa o ceapa sau un ardei iute.

