

Smalec vege z fasoli

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- nóż
 - tarcza
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: fasolę z puszki osączyć z zalewy. Cebulę obrać, pokroić na mniejsze kawałki. Jabłko umyć i obrać, przekroić na ćwiartki i usunąć gniazdo nasienne.

Krok 2 - W naczyniu miksującym założyć trzpień i tarczę stroną do ścierania. Zamknąć pokrywę tarczy. Zetrzeć jabłko - czas 10 sekund, prędkość 6. Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień. Jabłko przełożyć do innego naczynia, dzbanek umyć i osuszyć.

Krok 3 - W naczyniu miksującym umieścić nóż. Do naczynia włożyć cebulę. Zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać - czas 6 sekund, prędkość 5.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę zgarnąć cebulę na dno naczynia. Wlać olej, dodać liście laurowe, 1 łyżeczkę majeranku, ziele angielskie i goździki. Zamknąć pokrywę dzbanka z otwartą zaślepką, podsmażyć cebulę - temperatura 115°C, czas 4 minuty, prędkość 1 obroty wsteczne.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łyżki lub widelca wyjąć liście laurowe, ziele angielskie i goździki.

Krok 6 - Do cebuli dodać starte jabłko, zamknąć pokrywę dzbanka z otwartą zaślepką,

poddusić - temperatura 110°C, czas 2 minuty, prędkość 1 obroty wsteczne.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do cebuli dodać fasolkę, pozostały majeranek, sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować - czas 8 sekund, prędkość 6.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę dzbanka, spróbować, ewentualnie doprawić. Wyłożyć smalec do salaterki lub słoika. Podawać schłodzony z pieczywem i np. ogórkiem kiszonym.

Wskazówki :

Do smalcu można dodać posiekane śliwki kandyzowane lub ugotowane i posiekane grzyby suszone.