Fizioły pienińskie/fasola ze śliwkami i boczkiem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 min + kilka godzin moczenie fasoli
Liczba porcji: 6
Czas gotowania: 1h 30 min

Użyte akcesoria :

- mieszadło
- koszyczek

Przygotowanie :

Krok 1 - Jeśli używana jest fasola ugotowana – pominąć etapy gotowania fasoli.

Krok 2 - 250 g włożyć do naczynia (miski), zalać 1,5 litra wody i pozostawić do namoczenia na kilka godzin można na noc). Po tym czasie wodę z fasoli odlać, fasolę włożyć do koszyczka.

Krok 3 - Kilka grzybów suszonych zalać 200 g ciepłej wody, pozostawić do namoczenia na 30 minut. Po tym czasie grzyby wyjąć, pokroić w paski.

Krok 4 - Do dzbanka wlać 1,2 litra wody, dodać 1 płaską łyżkę soli, do wody włożyć koszyczek z fasolą. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować fasolę – temperatura 100˚C, czas 30 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, za pomocą miarki wyjąć koszyczek z fasolą, do wody włożyć namoczone grzyby. Koszyczek z fasolą włożyć ponownie do dzbanka, zamknąć pokrywę, gotować - temperatura 100˚C, czas 30 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, sprawdzić, czy fasola jest już miękka. Jeśli nie, gotować nadal - temperatura 100˚C, 10 – 15 minut (ustawienia własne). Jeśli fasola jest już

miękka pominąć ten krok.

Krok 7 - Za pomocą miarki wyjąć koszyczek z ugotowana fasolą, odstawić. Wodę z gotowania fasoli przelać przez sitko, grzyby zostawić.

Krok 8 - Ze 120 g boczku wędzonego zdjąć skórę, boczek pokroić w kostkę/kawałki ok. 0,5cm.

Krok 9 - W dzbanku umieścić mieszadło, wlać 20 g oleju rzepakowego, włożyć pokrojone w kostkę 120 g boczku wędzonego. Zamknąć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę, poddusić boczek - temperatura 95˚C, czas 8 minut, prędkość 1

Krok 10 - Otworzyć pokrywę, do boczku wlać 100 g miodu pitnego, włożyć ugotowane wcześniej grzyby, wsypać 0,5 łyżeczki soli, 0,5 łyżeczki pieprzu i dodać 1 płaską łyżeczkę papryki mielonej wędzonej oraz 1 łyżkę majeranku suszonego. Zamknąć pokrywą dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować – temperatura 100˚C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 11 - 120 g śliwek kandyzowanych bez pestek pokroić na mniejsze kawałki.

Krok 12 - Otworzyć pokrywę, do boczku z grzybami dodać 120 g pokrojonych śliwek oraz 500 g ugotowanej wcześniej fasoli. Zamknąć pokrywę, gotować - temperatura 90˚C, czas 8 min, prędkość 1.

Krok 13 - Otworzyć pokrywę, wyporcjować fizioły na talerze.

Wskazówki :

Uwaga! Czas gotowania fasoli będzie uzależniony od jej odmiany – krócej gotuje się fasola drobniejsza.