

Czerwona fasola z ryżem

Jest to bardzo prosty przepis, który świetnie się sprawdza, gdy masz mało czasu na przygotowanie posiłku.

 Czas na High: 5-6h

 Czas na Low: 10-12h

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 0,5 kg suchej, czerwonej fasoli
- 1 posiekana cebula
- 1 posiekana zielona papryka mała
- 3 posiekane ząbki czosnku
- 2 szklanki wody
- 0,5 wędzonej szynki, pokrojonej na kawałki
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki ostrego sosu
- 0,8l bulionu wołowego
- 3 -4 szklanki ugotowanego ryżu
-



Wykonanie:

1. Zalej fasolę 3 razy większą ilością wody i zagotuj w garnku.
2. Gotuj fasolę przez 10 min i zdejmij z ognia.
3. Przykryj fasolę, odstaw na godzinę i odlej wodę.
4. Połącz w misie wolnowaru wszystkie składniki oprócz ryżu.
5. Wybierz odpowiedni program i czas gotowania.
6. Podawaj na gorącym, ugotowanym ryżu.