

Wege gulasz fasolowy

Wegetariańska wersja gulaszu

 Czas na High: 0-

 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 500 g fasoli
- 2 marchewki
- 2-3 cebule
- 50 ml oleju słonecznikowego
- sól
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- suszony tymianek
- 100 ml soku pomidorowego
- 3 l bulionu
- Woda
-



Wykonanie:

- Fasolę pozostaw namoczoną na noc.
- Następnego dnia dokładnie ją opłucz i wylej wodę.
- Do misy multicookera Crockpot wsyp namoczoną fasolę, dodaj 2 l wody i łyżeczkę sody oczyszczonej.
- Załóż pokrywę i zablokuj ją w pozycji zamkniętej. Upewnij się, że zawór pary jest zamknięty.
- Z menu urządzenia ustaw funkcję Fasola Bean, Turbo, czas trwania 20 minut.
- W międzyczasie obierz marchewkę i cebulę, umyj. Drobno posiekaj cebulę, zetrzyj marchewkę.
- Po zakończeniu programu urządzenie wyłączy się. Ostrożnie zdejmij pokrywę. Odcedź fasolę i przełóż do osobnej miski.
- Do misy urządzenia wlej olej słonecznikowy, szczyptę soli i posiekane warzywa.
- Z menu urządzenia wybierz funkcję Brown/Saute, która trwa 5 minut, bez zakładania pokrywki.
- Po zrumienieniu warzyw dodaj odsączoną fasolę, sok pomidorowy, bulion, sól do smaku i wystarczającą ilość wody, aby przykryć fasolę. Dodaj 2-3 gałązki suszonego tymianku.
- Załóż pokrywę, upewnij się, że zawór pary jest zamknięty.
- Z menu wybierz funkcję Fasola Bean, Low, czas trwania 30 minut.
- Po zakończeniu programu gotowania urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję utrzymywania ciepła.
- Danie jest gotowe. Podawaj się z domowym pieczywem, piklami lub według swoich upodobań.