

Arizona Ranch Beans

Fasola w stylu amerykańskim.

 Czas na High: 0-

 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 0,5 kg boczku, posiekanego
- 2 cebule, posiekane
- 1 puszka 450 g pokrojonego w kostkę łagodnego zielonego chili
- 2 ząbki czosnku, przeciśnięte przez prasę
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka chili w proszku
- ½ łyżeczki suszonego oregano
- ¼ łyżeczki mielonego kminku
- 1 kg suszonej fasoli pinto, opłukanej
- 1 ¾ szklanki wody
- 1 puszka pomidorów w całości, w zalewie, grubo posiekane
- 2 limonki, pokrojone na ćwiartki
-



Wykonanie:

Naciśnij BROWN/SAUTÉ na szybkowarze Crockpot Express. Dodaj boczek i smaż do uzyskania chrupkości, mieszając od czasu do czasu. Wyjmij na wyłożony papierowym ręcznikiem talerz. Dodaj do misy cebulę podsmażaj i mieszaj 3 minuty. Dodaj chili, czosnek, sól, sproszkowane chili, oregano i kminek gotuj i mieszaj 1 minutę. Dodaj fasolę, wodę, pomidory i połowę boczku wymieszaj.

Zabezpiecz pokrywę. Naciśnij BEANS/CHILI, ustaw ciśnienie na HIGH i czas na 30 minut. Upewnij się, że zawór uwalniający parę jest w pozycji Seal zamknięty. Naciśnij START/STOP.

Po zakończeniu gotowania naturalnie uwolnij ciśnienie przez 10 minut. Zwolnij pozostałe ciśnienie. Wymieszaj chili. Jeśli chcesz uzyskać gęstsze chili, naciśnij BROWN/SAUTÉ na urządzeniu gotuj 5 minut lub aż chili zgęstnieje do pożądanej konsystencji. Dopraw dodatkową solą, jeśli jest taka potrzeba. Serwuj z częstkami limonki.