

Фасоль Прето – очень по-бразильски

Фасоль продукт очень популярный в мировой кухне. Блюдо из красной фасоли и апельсин – Фасоль Прето – очень по-бразильски.



mir_krup.ru

#пицца #фасоль #бразилия #foods #beans #brazil

Фасоль Прето – очень по-бразильски.

Приготовление:

В большой кастрюле обжарить в масле лук и чеснок до мягкости, добавить фасоль, лавровый лист и залить 1,5 стакана воды. Закрывать кастрюлю крышкой. Оставить на ночь.

На следующий день добавить в кастрюлю кориандр, нарезанный сельдерей, помидор и пол-апельсина. Варить до готовности.

Сварить рис. На готовый рис выложить фасоль, украсить дольками апельсина и посыпать хлебными сухариками.

[Источник](#)

[Постный салат из фасоли с орехами по армянски](#). Потихонечку готовимся к посту, подбираем рецепты

[Китайские голубцы](#). Почему бы не отойти от обычной традиции использовать для начинки только мясной фарш с рисом и луком? Голубцы с начинкой из красной фасоли и красного сладкого перца гораздо вкуснее.

[Дзадзики](#). Дзадзики – холодный соус-закуска из свежего огурца и чеснока, типичное блюдо греческой кухни. Основным ингредиентом является домашний йогурт. Но заменив его фасолью, закуска не потеряет своего вкуса, а как по мне, так даже выиграет от этого!

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплусе](#), [Инстаграме](#).