



Fasolka z pomidorami

- 240 g fasoli (1 puszka albo ok 180 g suszonej)
 - 2 średnie pomidory malinowe
 - 60 g masła
 - sok z 1/2 cytryny
 - 1/2 papryczki chili
 - 1/2 łyżeczki cukru kokosowego
 - świeżo mielony pieprz
 - sól w płatkach
 - świeża kolendra



Fasolka z pomidorami

Jeśli korzystasz z suszonej fasoli, zacznij od jej namoczenia na 8 godzin, a następnie ugotuj ją do miękkości.

Fasolę z puszki odcedź. Rozpuść masło na patelni na małym ogniu. Posiekaj chili. Pokrój pomidory w sporą kostkę. Dodaj do masła sok z cytryny, chili, cukier, sól i pieprz. Dokładnie wymieszaj, wrzuć pomidory i fasolę. Zwiększ mocno gaz pod patelnią. Smaż 2 minuty, tyle tylko, żeby pomidory lekko puściły sok, a całość dobrze pokryła się sosem.

Posiekaj kolendrę, wrzuć na patelnię, wymieszaj, podawaj od razu.



Uwagi

W tym daniu ważne jest przygotowanie składników i szybki refleks - całość smaży się dosłownie chwilę i trzeba zwrócić uwagę, żeby nie przypalić masła, dlatego warto wszystkie składniki przygotować przed gotowaniem.

Możesz przechowywać sałatkę w lodówce przez 2-3 dni. Warto ją podgrzać przed ponownym podaniem, ale nie jest to konieczne.



Zamienniki

Zamiast fasoli białej: fasola pinto, czarna, czerwona, edamame, ciecierzycza, dowolna soczewica

Zamiast pomidorów malinowych: pomidory lima, zwykłe pomidory, bawole serce, koktajlowe, śliwkowe

Zamiast kolendry: pietruszka, bazylia, szczypiorek

Zamiast soku z cytryny: ocet jabłkowy, białe wino