

Autor : Magda

Titlu : Bors moldovenesc cu fasole boabe

Articol : Bors moldovenesc cu fasole boabe

Ingrediente

500 g fasole boabe
200 g morcovi
150 g ceapa
100 g telina radacina
0,001 g cimbru
50 g leustean verde
50 g patrunjel verde
400 g rosii preaspete sau
200 g rosii la conserva
150 g ardei gras
1,5 l bors
3-4 foi de dafin
100 g ulei
0,40 g sare

Operatii pregatitoare

Fasolea se alege de impuritati se spala si se tine 12 ore in apa rece. Se fierbe in apa , dupa 15 minute de fierbere se strecoara si se adauga alta apa calda si se continua fierberea. Morcovii, telina, ardeii ,ceapa se curata se spala si se taie marunt.Leusteanul si patrunjelul verde se curata se spala si se taie marunt.Rosiile proaspete se spala se curata se oparesc, se decojesc si se taie felii. Borsul se fierbe si se strecoara.

Mod de preparare

Cand fasolea este fiarta pe jumatate, se adauga morcovii, telina radacina si ceapa inabusite in ulei, ardei, cimbru si foi de dafin. Spre sfarsitul fierberii se adauga rosii, sare si se continua fierberea inca 10 minute, se adauga borsul, leusteanul si jumatate din cantitatea de patrunjel verde. Se mai fierb inca 5 minute.

Prezentarea si servirea

Borsul se prezinta in bol, supiera sau cana, cu patrunjel verde deasupra. Se serveste fierbinte.