Fasola duszona z pomidorami

Pyszna, kremowa i aromatyczna fasola.

Czas na High: 6-8H

Ilość porcji: 3-5

Czas na Low: 0-

Czas przygotowania: 15

Składniki

- 225g suszonej białej fasoli
- 1 liść laurowy
- szczypta płatków czerwonej papryki ja używam 1/2 łyżeczki
- kilka ząbków czosnku, rozgniecionych
- dwie cebule, posiekane, aby uzyskać około 2 szklanek
- 1,5 szklanki krojonych pomidorów
- kilka gałązek tymianku
- tarty parmezan
- 4 szklanki wody
- 1/4 szklanki oliwy z oliwek
- 2 łyżeczki soli
- świeży pieprz do smaku
- tarte Parmigiano Reggiano do podania
-

Wykonanie:

Umieść wszystko, z wyjątkiem Parmigiano Reggiano w misie wolnowaru. Gotuj na HIGH przez co najmniej 6 do 8 godzin. W zależności od rodzaju używanej fasoli, czas gotowania może się różnić. Jeśli używasz nienamoczonej fasoli jaś, gotowanie może potrwać nawet 12 godzin.
Gdy fasola będzie gotowa, spróbuj bulionu. Dodaj więcej soli do smaku.
Rozlej bulion do miseczek chlebie. Na wierzchu posyp tartym Parmigiano Reggiano. Oprósz pieprzem. Jeśli chcesz, skrop oliwą z oliwek.