

14 Μαΐου 2014

Φασολάδα από το Πήλιο



Υλικά

1 κιλό φασόλια

3 πιπεριές Φλωρίνης

λίγο μπούκοβο

200 γρ. λουκάνικο καφτερό

200 γρ. καρότο

2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα

μια χούφτα σέλινο

50 γρ. ελαιόλαδο

2 κουταλάκια μπούκοβο

2 κλωναράκια θυμάρι

2 κουταλιές της σούπας τοματοπελτέ

αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση

Μουλιάζουμε τα φασόλια από το βράδυ. Σε μια κατσαρόλα βράζουμε τα φασόλια για μια ώρα. Σε ένα τηγάνι σωτάρουμε το λουκάνικο, το καρότο και το κρεμμύδι με τις πιπεριές φλωρίνης και τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα μαζί με το θυμάρι, το σέλινο, το μπούκοβο, τον πελτέ και αλατοπιπερώνουμε.

Χαμηλώνουμε την φωτιά και βράζουμε για άλλη μια ώρα. Σερβίρουμε με ζεστό ψωμί, ελιές, καπνιστή ρέγγα, άφθονο κρασί κόκκινο και καλή παρέα!

Πηγή: ikypros.com