



reteta-video.ro

## Fasole cu Ciolan Afumat

Nu stiu cum de **fasolea cu ciolan** a ajuns sa fie mancarea noastra nationala. Nu ca m-as vaita, ca recunosc ca-mi place! Eu o asociez cu armata si cu mancarea la cazan. Si asta nu pentru ca am habar cum e (armata), ci pentru ca am auzit atatea povesti cum ca cea buna **fasole cu ciolan** a fost cea mancata in armata, incat stau si ma intreb ce secrete bine pastrate aveau bucatarii cazarmilor. Am avut minte ca tata a spus o singura data ca **mancarea de fasole** facuta de mama se apropie la gust de cea din armata. Si ce mandra am fost atunci mama!!! Adevarul este ca orice mancare facuta in cazan, in cantitati mari, fiarta incet si "descantata" e mult mai buna decat cea din casa cand faci doua portii. Se spune ca **iahnia de fasole cu ciolan** era un fel de mancare boiereasca, pentru ca nu oricine isi permitea sa manance afumatura, iar oamenii de rand o faceau cu putina slanina afumata, sau simpla de post. Este super buna insa cu orice afumatura, cu carne de porc afumat, scaricica afumata, costita afumata sau chiar si cu carnati. Cred ca le-am incercat in timp pe toate, mai ales ca sotul meu nu mananca sorici (deloc!!!), ci doar carnita rozalie. Dar nu stie ce pierde! Nu este deloc complicat sa faci o **mancare de fasole cu ciolan afumatura**. Doar ca trebuie sa te organizezi din timp si sa pui fasolea uscata la inmuiat cu o zi inainte, asta pentru a fierbe mai repede si a doua zi sa ai ceva timp. Nu este una dintre acele retete in care le pui pe toate in tava si apoi bagi tava in cuptor. Pentru ca fasolea boabe trebuie pusa la fiert, dupa cateva clocote trebuie scursa, apoi pusa din nou sa clocoteasca in apa fierbinte. Si asta de minimum 3-4 ori, ca sa fim siguri 😊. Abia apoi se lasa sa fiarba linistita pana cand boabele sunt moi. Dar merita, asta e sigur! Pastram ultima zi in care au fiert legumele si carnea si o adaugam treptat, pana cand **iahnia de fasole** este scazuta, exact asa cum va place. Pentru a evita farfuria aburinda cu **fasole cu afumatura** scoateti niste muraturi sau faceti o salata de ceapa rosie, inmuiati niste paine calda in apa si bucurati-va de o mancare simpla!

### INGREDIENTE FASOLE CU CIOLAN

500 g de fasole boabe curatata si lasata la inmuiat, in apa rece, peste noapte  
400 g de ciolan afumat, dezosat  
o bucata de telina, curatata si spalata  
2 morcovi, curatati si spalati  
un ardei, curatat si spalat  
o radacina de pastarnac, curatata si spalata  
o radacina de patrunjel, curatata si spalata  
2 cepe, curatate si spalate  
250 ml de suc de rosii  
3 linguri cu ulei  
o legatura de verdeata spalata  
o crenguta de cimbru  
doua foi de dafin  
o jumătate de lingurita cu boabe de piper sare  
piper proaspat macinat  
apa fierbinte

### MOD DE PREPARARE FASOLE CU CIOLAN

#### PASUL 1

Pregatim aragazul si o cratita in care punem ciolanul de porc si turnam apa rece, doar cat sa-l acopere. Adaugam cateva boabe de fasole si o foaie de dafin si il lasam sa fiarba.

#### PASUL 2

Scurgem fasolea de apa in care a stat, o punem intr-o cratita mare, adaugam apa rece cat sa o acopere bine si o lasam sa fiarba 10-15 minute.

#### PASUL 3

Tocam marunt ceapa. Taiem ardeiul in fasiute subtiri. Radem unul dintre morcovi pe razatoarea mica.

#### PASUL 4

Fasolea a fiert 10 minute, asa ca aruncam apa, o scurgem bine, o punem inapoi in oala, o acoperim de data aceasta cu apa fierbinte si lasam sa clocoteasca cam 5-7 minute. Schimbam apa de trei ori, de fiecare data procedand la fel.

#### PASUL 5

Adunam spuma care se formeaza deasupra ciolanului afumat care fierbe, daca este cazul, si il lasam pana cand este aproape gata. Scoatem spuma, il lasam sa se raceasca putin si il taiem in bucatele.

#### PASUL 6

Dupa ce am schimbat apa de trei ori, scurgem din nou fasolea, o punem inapoi in oala, adaugam bucatile de ciolan afumat si turnam fierbinte cat sa acoperim totul. Punem morcovul intreg, radacina de pastarnac si pe cea de patrunjel, bucata de telina, boabe de p foaie de dafin si crenguta de cimbru, acoperim vasul cu un capac si lasam mancarea de fasole cu ciolan sa fiarba, la foc mediu cand boabele de fasole sunt moi.

#### **PASUL 7**

Pregatim o tigaie in care punem uleiul. Adaugam ceapa, morcovul ras si ardeiul, condimentam cu sare, amestecam si calim legumile cam 10 minute, pana cand devin moi. Turnam sucul de rosii, amestecam si mai lasam sa fiarba cam 3-4 minute.

#### **PASUL 8**

Tocam marunt verdeata.

#### **PASUL 9**

Boabele de fasole si afumatura sunt fierte (la mine a durat cam 45 de minute), asa ca scoatem morcovul, foaia de dafin si crenguta de cimbru, pastarnacul, patrunjelul si bucata de telina.

#### **PASUL 10**

Scurgem apa in care au fiert legumele si carnea, dar de data aceasta nu o mai aruncam, ci o pastram.

#### **PASUL 11**

Punem fasolea impreuna cu bucatile de carne afumata inapoi in oala, adaugam sosul de legume si turnam putin din zeama pastrata. Amestecam si continuam sa punem din zeama calda, pana cand avem consistenta dorita.

#### **PASUL 12**

Amestecam si mai lasam sa fiarba cam 10 minute.

#### **PASUL 13**

Condimentam cu sare si piper proaspat macinat, dar cu atentie pentru ca in general ciolanul afumat este si el sarat. Amestecam si gustam.

#### **PASUL 14**

Inchidem aragazul si presaram deasupra verdeata tocata.

#### **PASUL 15**

Servim cu paine calda si muraturi sau o salata de ceapa rosie.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Fasole cu Ciolan*.**

**POFTA BUNA!**