Φασολάδα

Σούπες , Όσπρια , Μεσημεριανό , Φασόλια λευκά , Βηλάνα

60

6 μερίδες

Συστατικά

500 γρ. Φασόλες
2 ντομάτες
1 κ.σ. πελτέ
2 Κρεμμύδια ξερά
2 Καρότα
Σκόρδο
2 κλωνάρια σέλινο
1 π.κ. κρασί λευκό
500 γρ. νερό
Θυμάρι
Αλάτι
Πιπέρι
Ελαιόλαδο

Εκτέλεση

- Μουλιάζουμε τα φασόλια για 12 ώρες.
- Σωτάρουμε τα λαχανικά και τον πελτέ και προσθέτουμε τα φασόλια αφού τα έχουμε συρώσει και ξεπλύνει.
- Σβήνουμε με λευκό κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί και έπειτα προσθέτουμε το νερό (αν χρειαστεί συμπληρώνουμε).
- Χαμηλώνουμε σε μέτρια φωτιά προσθέτοντας το καπάκι στην κατσαρόλα και αφήνουμε μέχρι να ψηθούν τα φασόλια.
- Τέλος, προσθέτουμε το ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι και το θυμάρι.