



Άσπρη φασολάδα γιαχνί με ρίγανη

Περιγραφή

Δοκιμάστε την και θα με θυμηθείτε!!!

Συστατικά

- 1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι, σε λεπτές ροδέλες
- 1/2 κιλό μεσαία λευκά φασόλια, μουσκεμένα αποβραδής και στραγγισμένα
- 1 κουτ. γλυκού ζάχαρη
- 1 κλωνάρι σέλινο κομμένο σε κομμάτια
- 1 καρότο κομμένο σε ροδέλες
- 1 ματσάκι μαϊντανός (μόνο τα φύλλα), φιλοκομμένος
- 2 - 3 κλαδάκια φρέσκια ρίγανη (τα φυλλαράκια μόνο) ή -1/2 κουτ. γλυκού ξερή
- 1 φλιτζ. τσαγιού ελαιόλαδο
- χυμός από 1 λεμόνι
- αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Οδηγίες

1. Αφότου πάρουν μία βράση τα φασόλια μας, πετάμε το πρώτο νερό.
2. Ζεσταίνουμε 2 - 3 κουτ. σούπας από το ελαιόλαδο σε μια μεγάλη κατσαρόλα με καπάκι και σοτάρουμε το κρεμμύδι για 2 - 3 λεπτά, μέχρι να μαραθεί.
3. Προσθέτουμε τα φασόλια, τη ζάχαρη, το σέλινο και το καρότο. Ανακατεύουμε και ρίχνουμε ζεστό νερό, τόσο που να τα σκεπάζει.
4. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα με το καπάκι και αφήνουμε τα φασόλια να σιγοβράσουν για 1 ώρα, μέχρι να μαλακώσουν. (Αν τα φασόλια δεν είναι πολύ βραστερά, θα συνεχίσουμε το βράσιμο για λίγη ώρα, προσθέτοντας λίγο ζεστό νερό).
5. Δυναμώνουμε τη φωτιά, νοστιμίζουμε με αλάτι και πιπέρι και περιχύνουμε το φαγητό με το υπόλοιπο ελαιόλαδο. Μόλις αρχίσει να χυλώνει και να μην έχει πολλά ζουμιά, ρίχνουμε τον χυμό λεμονιού, πασπαλίζουμε με μπόλικο μαϊντανό και ρίγανη και σερβίρουμε.

ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ!!!!!!!!!!

Λίγα μυστικά ακόμα

Αν έχουμε χύτρα τα αφήνω για 20' με 30' περίπου και είναι έτοιμα .
Εγώ βάζω και μισό κύβο κνορρ λαχανικών να δώσει πιο ωραία γεύση. Αν μας αρέσουν οι πικάντικες γεύσεις, μπορούμε να προσθέσουμε στο φαγητό λίγο μπούκοβο, σε φλοιδες ή 1 καυτερή πιπεριά (τσίλι), ψιλοκομμένη.
Ιδανικά συνοδεύουμε με ρέγγα ψητή.