



Bruna Böner med fläsk

logonetx · 2024-05-29



Förberedelsetid

10 timmar + 12 Tim förbered.

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 Person(er)

Description

Körs i crockpot, OBS. blötläggas i 12 timmar innan, skölj noga efter 12 timmar sen häll bruna bönerna i crockpotten gäller för 2 pkt, slå på 2,4 liter vatten och 2 tsk salt i crockpotten. Sätt på låg temperatur och tiden på 10 timmar. Gå och lägg dig. Nästa dag smaksätter du bönerna. Börja med 1 dl sirap och knappt 0,5 dl 12%-ättika. Öka på efter smak tills du hittar din perfekta smakbalans. Justera också sältan. Är det för löst så reder du av med några teskedar potatismjöl utrört i vatten. om du kör för 2 personer kolla receptet nedan

Ingredienser

- 2 pkt bruna böner (torra)450gr st
- 2.4 liter vatten
- 2 tsk salt
- 1 dl sirap
- 0.5 dl 12% ättika

Instruktioner

1. Blöt lägg 12 timmar i vatten.
2. häll av bönor och skölj med vatten,
3. flytta över till crockpotten, fyll på med vatte och salt.
4. sätt crock potten på slow, efter 10 timmar, hälli sirap och ättika,smaka av efter behov.