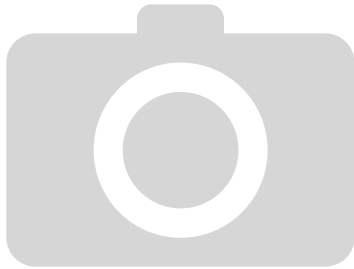


Cielęcina z fasolą



MOTOREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cielęcina	1 kg
fasola	60 dkg
cebula	2
pomidor	3
czosnek	3 ząbki
olej	1/2 szkl
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytą fasolę moczyć przez całą noc. Potem w tej wodzie ją gotować przez 15 min. i odcedzić. Mięso pokroić na kawałki i podsmażyć na rozgrzanym tłuszczu. Cebulę i czosnek posiekać i zarumienić na tłuszczu. Dodać do podsmażonego mięsa. Pomidory pokroić na ćwiartki i wrzucić na patelnię. Mięso zalać wodą i dusić ok.60 min. Dodać fasolę do mięsa i dusić na wolnym ogniu ok.1,5 godz. Doprawić do smaku.