

## Eintop z fasoli



### ADELAJDA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mielone wieprzowe</b>	45 dkg
<b>oliwa</b>	3 łyżka
<b>Kminek mielony Prymat</b>	2 szczypty
<b>Gałka muszkatołowa mielona Prymat</b>	2 szczypty
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	5 łyżek
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>jajko</b>	2 sztuki
<b>fasola biała</b>	20 dkg
<b>fasola czerwona</b>	1 puszka
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>przecier pomidorowy</b>	10 dkg
<b>majeranek</b>	1 łyżeczka
<b>tymianek</b>	2 szczypty
<b>chili Prymat</b>	1 szczypta
<b>sok z cytryny</b>	4 łyżki
<b>oliwa</b>	4 łyżki
<b>czosnek rozgnieciony</b>	3 ząbki
<b>papryka czerwona</b>	1 sztuka
<b>papryka żółta</b>	1 sztuka
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>natka pietruszki</b>	2 pokrojona

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso mieszamy z przyprawami i zmiądzonym czosnkiem. Dodajemy bułkę tartą i jajka. Odstawiamy na 20 minut, formujemy kulki wielkości orzecha włoskiego i obsmażamy na 3 łyżkach oliwy.
2. Na reszcie smażymy cebulę i czosnek, dodajemy pokrojone papryki, obsmażamy.
3. Fasole białą gotujemy .
4. Fasole czerwoną odcedzić z wody. Białą zostawiamy z wodą w której się gotowała.
5. Papryki myjemy , czyścimy z gniazd nasiennych, kroimy w kostkę .
6. Do garnka z fasolą białą dodajemy czerwoną fasolę , pokrojone papryki. Dodajemy przecier, doprawiamy.  
Podlewamy odrobiną wody , dusimy około 15 minut. Dodajemy pulpety i gotujemy jeszcze 10 minut.
4. Doprawiamy sokiem z cytryny i dodajemy zieloną pietruszkę . Podajemy z pieczywem.