

Fasola drobna w sosie pomidorowym



PYSZOTA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kiełbasa	1 pętko
cebula biała	1
Majeranek suszony Prymat	2 łyżki
sól	
pieprz	
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
cząber	szczypta
kminek	szczypta
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
fasola	500 g
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Fasolę wymoczyć na kilka gotować i gotować ok. 30 min. Następnie odlać 3/4 wody.
- KROK 2 Cebulę posiekać i smażyć na niewielkiej ilości oleju. Kiełbasę pokroić w kostkę i dodać do cebuli.
- KROK 3 Kiełbasę dodać do fasolki. Oprószyć majerankiem, cząbrem, kminkiem, i paprykami, wymieszać. Dodać koncentrat i doprawić sól i pieprz.
- KROK 4 Podawać.