

Fasola duszona z wieprzowiną i kiełbasą

IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

- 2 szklanki fasoli
- 25 dag wieprzowiny
- 10 dag kiełbasy np. zwyczajnej
- 1 cebula
- 1 czosnek- ząbek
- 1 szklanka przecieru pomidorowego

Wykonanie:

Fasolę, przebieramy , moczymy przez noc w zimnej wodzie, gotujemy na wolnym ogniu. Wieprzowinę oczyszczoną i umytą kroimy w kostkę i rumienimy na oliwie. Dodajemy przecier, cebulę czosnek i kiełbasę w plasterkach. Dusimy jeszcze ok 40 minut.