pasta z bobu

MAGDALENA1110

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bób	1 kg
koperek	1/2 pęczka
czosnek	2 ząbki
masło	1 łyżka
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyty bób zalewamy wodą dodajemy przekrojone żabki czosnku i gotujemy 20 min na początku na małym ogniu doprowadzając do wrzenia a następnie na małym.Kiedy zaczyna być miękki solimy i dodajemy umyty koperek.Odcedzamy lekko studzimy obieramy ze skórki i tłuczemy z łyżką masła doprawiając do smaku solą i pieprzem.