

Kiełbasa z fasolą



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiełbasy	0,5 kg
jajko	2
pomidory	2
czerwonego wina	kieliszek
fasolki	puszka
ząbki czosnku	2
oliwy	4 łyżki
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek i pomidory drobno posiekać. Kiełbasę pokroić na mniejsze kawałki. Na patelni rozgrzać 4 łyżki oliwy. Lekko podsmażyć czosnek, dodać pomidory i kiełbasę. Wymieszać. Zalać szklanką wina. Dodać fasolę z sosem. Pozostawić na wolnym ogniu przez 10 minut, ciągle mieszając. Pod koniec smażenia dodać jajka. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać na gorąco.

Smacznego!!!!