

Bób z masłem i bułką tartą



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czubate łyżki masła	2
Bułka tarta klasyczna Prymat	1
łyżeczki soli	1/3-1/2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

nie ma chyba nic łatwiejszego...Bób dokładnie opukać, oberwać wyrostki przy ziarnach (nie wiem jak to się nazywa...), zalać wrzącą wodą i gotować ok. 6-10 min., odcedzić, oprószyć solą. Bułkę zrumienić na suchej patelni, dodać masło, wymieszać, i połać bób. Podawać na gorąco.