

Fasolinka



ANDYSZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasola Jaś	1 kg
marchewka	3
kiełbasa zwyczajna	40 dag
koncentrat pomidorowy	1
majeranek	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
natka pietruszki	
cebula	2
olej do smażenia	
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	
kminek	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę namaczamy na całą noc w wodzie. Następnego dnia wlewamy do garnka wodę, dodajemy fasolę i gotujemy. w tym czasie obieramy i kroimy w kosteczkę marchewkę. do garnka dodajemy ziele angielskie i kilka liści laurowych. Po ok 20 minutach gotowania się fasoli w wodzie wrzucamy marchewkę. Następnie obieramy cebulki i kroimy w kostkę, w kostkę kroimy również kiełbasę. Na patelni rozgrzewamy niewielką ilość oleju i wrzucamy kiełbasę z cebulą, lekko podsmażamy. Jak fasola będzie już dość miękka dodajemy przysmażoną kiełbasę i cebulę do garnka, chwilę jeszcze gotujemy. Następnie bierzemy pół szklanki wywaru z garnka i rozrabiamy w nim koncentrat pomidorowy, po wymieszaniu wlewamy do garnka. Na koniec przyprawiamy do smaku solą, pieprzem, kminkiem i majerankiem. Posypujemy natką pietruszki na wierzch.