

Bób z bułką tartą



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bób	1 kg
masło	10 dkg
sól do smaku	
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 -6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bób gotujemy w osolonej wodzie obieramy ze skórek. Na patelni rozpuszczamy masło dodajemy bułkę tartą i przyprawiamy solą wkładamy bób i delikatnie mieszając jeszcze chwilę razem podsmażamy. Nakładamy na talerze,. Doskonałe jako dodatek do obiadu lub jako samodzielne danie