fasolowa z wędzonką



PAWEL007

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wędzonki	35 dkg
zacierek	4 łyżki
olej	2 łyżki
fasola konserwowa	40 dag
marchew	
cebula biała	
tymianek	łyżka
Kminek mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Liść laurowy suszony Prymat	
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

marchew i cebulę obrać.cebulę posiekać,wędzonkę pokroić w kostkę i razem podsmażyć na oleju.w garnku zagotować 4 szklanki wody z liściem laurowym,tymiankiem i kminkiem,dodać zacierki,podsmażoną wędzonkę z cebula,marchewkę pokrojoną w plasterki i osączoną fasolę.gotować 15-20 min.doprawić pieprzem sola.zamiast fasoli można użyć ciecierzycy.