

Bób z boczkiem



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bób	80 dag
cebula biała	2 szt
olej	2 łyżki
natka pietruszki	2 łyżki
sól, pieprz	do smaku
bulion	1/2 szklanki
boczek wędzony	15 plastry
parówki	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bób umyć, ugotować w posolonej wodzie i osłodzić. Cebulę obrać, opłukać i drobno pokroić. Boczek pokroić w paski a kiełbasę obrać ze skórki i pokroić w plasterki. Na patelni rozgrzać olej i zrumienić cebulę. Następnie dodać boczek i kiełbasę. smażyć 5 min. po czym dodać bób, wlać bulion. zagotować i doprawić do smaku. Podawać z pieczywem.