Flaki a la Porto



GRUMKO

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

flaki	50 dag
Kiełbasa suszona	25 dag
czosnek	1 ząbek
papryka	1
pomidory	2
sól	do smaku
pieprz	do smaku
fasola	3 ugotowana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Flaki ugotować (nie do końca), pokrajać w długie paski, jak makaron wstążki. Posiekaną cebulę, roztarty czosnek i natkę poddusić na oleju, dodać flaki i trochę wody; gotować. Gdy będą prawie miękkie, dodać pokrojoną w plasterki kiełbasę, fasolę, pokrojone w plastry pomidory i paprykę pokrojoną w paseczki. Dogotować, doprawić do smaku.