

zapiekanka z bobu



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula biała	2
fasolka szaragowa zielona	15 dkg
ziemniaki	8
szczypiorek posiekany	
żółty ser starty	2 łyżki
sól, pieprz	
olej do smażenia	
oregano	1/2 łyżeczki
bób	50 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

bób ugotować w osolonej wodzie,obrać.fasolkę i wyszorowane ziemniaki ugotować w osolonej wodzie na półtwardo.cebule pokroić w drobną kostkę,obsmażyć na oleju.w naczyniu do zapiekania ułożyć ziemniaki,fasolkę i bób,posypać serem,przyprawą i cebulą.zapiekać do rozpuszczenia sera.przed podaniem potrawę lekko wymieszać widelcem,posypać posiekanym szczypiorkiem.