

## Bób w pomidorach z tymiankiem



### MARENKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>bób</b>	40 dag
<b>oliwa</b>	3 łyżki
<b>pomidory</b>	80 dag
<b>czosnek</b>	4 ząbki
<b>cebula</b>	2 główki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek i cebulę pokroić w cieniutkie plasterki, krótko podsmażyć na oliwie. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, pokroić na ćwiartki. Bób i pomidory dodać do cebuli czosnku. Podlać odrobiną wody, dodać tymianek, sól i pieprz. Dusić do miękkości (ok. 20 min.). Potrawę zagęścić zasmażką.