

## Fasolka z ziemniakami



**RENATAZ-ET**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| <b>fasolka szaragowa zielona</b> | 50 dag    |
| <b>ziemniaki</b>                 | 80 dag    |
| <b>cebula</b>                    | 2 szt     |
| <b>mąka</b>                      | 1 łyżka   |
| <b>oliwa</b>                     | 4-5 łyżek |
| <b>pieprz</b>                    | do smaku  |
| <b>sól</b>                       | do smaku  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować obrane ziemniaki w 2,5 litrach osolonej wodzie, po kilku minutach do gotującej się wody wrzucić fasolkę. Gotować do miękkości. Na patelni podgrzać oliwę i zrumienić posiekane cebule, posypać mąką, zamieszać rozprowadzając 1 szklanką wywaru z gotujących się jarzyn. Wymieszać, doprawić solą i pieprzem, dusić pod przykryciem na małym ogniu ok 8 minut. Ziemniaki i fasolkę odcedzić, ułożyć na talerzu, połączyć sosem. Podawać na gorąco.