

fasola zapiekana



TOMEK16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasola biała	0,5 kg
boczek	20 dag
cebula biała	2 sztuki
masło	2 łyżki
śmietana 18-procentowa	0,5 szklanki
ser pamezan	15 dag
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

namoczoną poprzedniego dnia fasolę ugotować do miękkości i odcedzić boczek pokroić w kostkę zrumienić z cebulką dodać fasolę sól i pieprz do smaku potrawę włożyć do żaroodpornego naczynia zalać śmietaną posypać parmezanem zapiekać w gorącym piekarniku przez 15minut