

Fasola z mięsem



EMILIA22



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

fasola biała	0,5 kg
skrzydełka z kurczaka	3 szt
kiełbasa drobiowa	3 pętka
szynka wędzona	300 gram
majeranek	do smaku
chilli	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
Kucharek przyprawa uniwersalna	1 łyżka
ziele angielskie	6 kulek
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
Pieprz ziołowy mielony Prymat	do smaku
marchewka	3 szt
olej do smażenia	
cebula biała	0,5 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę namaczamy dzień wcześniej. Do garnka wlewamy 1,5 litra wody, wrzucamy skrzydełka, fasolę, pokrojoną w talarki marchew i wszystkie przyprawy. Gdy skrzydełka będą miękkie obdzieramy z nich mięso i wrzucamy je do gotującej się fasoli. Gdy fasola będzie miękka dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę. Kiełbasę i szynkę kroimy w kostkę, podsmażamy i wrzucamy do miękkiej fasoli. Wszystko dusimy jeszcze kilka minut.