

Bób na obiad z boczkiem i kiełbasą

Autor: **Anika1**Przepisów: **112** Ocena: **2713**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1 kg bobu
- 25 dkg chudego boczku
- 30 - 50 dkg kiełbasy (daję wiejską, dość pikantną)
- 1 cebula
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Bób ugotować w osolonej wodzie
- 2 W międzyczasie boczek pokroić w kosteczkę, podsmażyć. Dodać pokrojoną drobno cebulkę i razem smażyć, aż cebulka ładnie się zeszkli i lekko zbrązowieje
- 3 Na osobnej patelni podsmażyć kiełbasę pokrojoną w półplasterki. Odsączyć z tłuszczu i dodać do boczku
- 4 Bób po ugotowaniu odcedzić, przełożyć do miski i dodać do niego boczek z kiełbasą. Można wymieszać. Podawać jako samodzielne danie

Twoje notatki do przepisu: