

# 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 pokrojona 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: