

Bób na przystawkę

Autor: **gvlba**Przepisów: **118** Ocena: **2772**

1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- op.bobu, pół peczka koperku
- 3 ząbki czosnku, sól, pieprz
- łyżka masła

Sposób przygotowania:

- 1 Bób gotujemy w lekko posolonej wodzie ok 5 min, tak aby był pół twardy. Odcedzamy, obieramy z łupinek. Czosnek ścieramy na tarce o malutkich oczkach lub miążdżymy, podsmażamy na maśle, dodajemy bób, przyprawiamy solą i pieprzem, dodajemy koperek, mieszamy i chwilę razem smażymy i gotowe.

Twoje notatki do przepisu: