

Bób z boczkiem i pietruszką

Autor: **oldfork**Przepisów: **106** Ocena: **1726**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1/2 kg bobu
- 15-20 dag wędzonego boczku
- pęczek pietruszki
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Bób gotujemy w osolonym wrzątku. Musi być ugotowany na pół miękko. Obieramy go z łupin. Boczek kroimy w drobną kosteczkę i zasmażamy na patelni. Dodajemy ugotowany i pozbawiony łupin bób. Smażymy razem przez chwilę. Doprawiamy solą i pieprzem oraz obficie posypujemy pokrojoną pietruszką.

Twoje notatki do przepisu: