

Fasola w sosie pomidorowym

Autor: **agulam22**Przepisów: **105** Ocena: **6864**

3-4 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- biała fasola (drobna), 40 dag
- cebula, 1 szt
- czosnek, 3 ząbki
- Boczek wędzony, 5 dag
- cienka kiełbasa (zwyčajna), 15 dag
- sól, pieprz, do smaku
- ziele angielskie, 3 szt
- liść laurowy, 1 szt
- pieprz ziarnisty, 3 ziarenka
- koncentrat pomidorowy, 10 dag
- zioła prowansalskie, szczypta
- olej, 1-2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Fasole należy opukać i zalać zimną wodą i pozostawić na noc do nasiąknięcia. Następnego dnia fasolę przełożyć do dużego garnka i zagotować razem z pozostałą wodą. Dolać ok 1-1 1/2 szk wody i gotować.
- 2 Do gotującej fasoli dodać ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziarnisty, sól i zwykły pieprz. Gotować fasole do miękkości.
- 3 Cebulę należy pokroić w kostkę, boczek i kiełbasę także, następnie razem ze smażyć na oleju, na końcu dodać czosnek pokrojony w paseczki.
- 4 Gdy fasola jest miękka należy dodać do niej usmażoną cebulę, boczek i kiełbasę. Wszystko razem wymieszać, dodać koncentrat pomidorowy, zioła i przyprawić do smaku solą i pieprzem. Gotować jeszcze razem ok 20 minut.
- 5 Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: